حلويات لجميع المناسبات

www.rewity.com/vb
سنو وايت

اعداد : غادة محمد سعيد

كتبة رجب

مُقدِّمة

الحلويات ...

لذيذة الطعم ... حسنة الشكل ... ويعشقها الجميع ...

المناسبات السعيدة ...

لا تكون كثيرة في العُمر لذا نهتم بها جميعاً ...

طعام المناسبات ...

هو شيء ضروري لنا جميعاً؛ لأن الكُل يكون سعيد وفرحان فيقوم بـ التنطيط والتهليل؛ فيبذل الكثير من الطاقة لذا يجوع الجميع بعد فترة قصيرة ... لذا سيحتاج كُل من هُم لديكي إلي طعام مناسب السعر؛ وجميل الشكل؛ ولذيذ الطعم؛ لذا ستكونين في ورطة كبيرة؛ لأنك ستحتاجين إلي أصناف مُتعددة ومُتنوعة كي تستطيعين القيام بها دون أي عناء أو نعب ...

ومن أجل توفير عنائك وتعبك جاء دور هذا الكتاب الذي يحوي بين طياته الكثير والكثير من أنواع الحلويات اللذيذة سواء كانت شرقية أم غربية؛ لذا راعينا الأطباق السهلة والمُوفرة كي تستطيع كُل ربة منزل القيام بها ...

وأخيراً أتمني أن يستفيد بهذا الكتاب كُل قارئ؛ وأن يُفيد به الآخرين؛ هدانا الله وإياكم إلي صراطه المُستقيم ... آمين.

مع تحياتي

غادة محمد سعيد

www.rewity.com/vb

عيش السرايا بالفُستق الحلبي

المقادير : ـ

١ ــ رغيف كبير من الخُبز الإفرنجي المُستدير وزنــه كيلــو وقُطــره ثلاثــون سنتيمتراً. ٢ ــ كيلو من القشدة. ٣ ــ ٤ أكواب من السُكر. ٤ ــ كوبان من الفُستق الحلبي. ٥ ــ نصف كوب من ماء الورد. ٦ ــ كوب ماء.

الطريقة : ـ

١ ــ أحضري رغيف الخُبز وأزيلي القشرة الخارجية بسكين حاد؛ ثُم قومي بتفتيته إلي فُتات صغير؛ ثُم ضعي السُكر والماء علي نار خفيفة وحركيه باستمرار حتــى يذوب السُكر تماماً؛ ثُم نأخذ كوب من هذا المقدار ونضعه في مقلاة وضعيه علــي نار شديدة؛ ثُم حركيه حتى يُصبح لونه بُنياً؛ ثُم يُرفع عن النار ويُضاف إلي بقيــة السُكر المُذاب ويُحرك جيداً؛ ثُم اسكبي السُكر البُني فوق فتــات الخُبــز وحركيــه بالملعقة؛ ثُم ضعي السُكر المُذاب والخُبز يبردان؛ ثُم بللي يدك بقليــل مــن المــاء وافركي الخُبز مع السُكر المُذاب الساخن حتى يتماسك؛ أما إذا كان فُتــات الخُبــز مُتحجراً من السُكر المحروق ضعيه في صينية وضعيه علي نار خفيفة وبللي يــدك قليلاً واعجني الفُتات حتى يذوب السُكر؛ ويُصبح الفُتات كُتلة مُتماسكة.

٢ ــ أحضري ورق ألمونيوم وضعي فيه نصف كمية الفُتات بين طبقتين من الورق فيكون سُمكهم نصف سنتيمتر واحد وإلي دائرة قُطرها ٤ سنتيمترات؛ فاقلبي رغيف عيش السرايا فوق الطبق المُعد له؛ ثُم يُغطي الرغيف بالقشدة وانثري فوق القشــدة نصف كمية ماء الورد.

٣ ــ أحضري القسم الثاني من فتات الخبز علي نفس طريقة القسم الأول علي شكل رغيف بنفس الحجم؛ ثم لفي الرغيف مع ورق الألمنيوم إلي لفافة؛ ثم تمد اللفافة فوق القشدة لتغطيها تماماً وأزيلي ورق الألمونيوم؛ وانثري الفستق الحلبي علي سطح عيش السرايا؛ ثم أنثري ماء الورد واتركي عيش السرايا في الثلاجة لحين تقديمه؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

كُنافة شعر بالقشدة

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو كُنافة شعر. ٢ ــ كيلو قشدة. ٣ ــ ثلاثة أرباع من الزُبد.

مقادير إعداد الشربات : ـ

١ــ ٣ أكواب سُكر. ٢ــ كوب ماء. ٣ــ نصف ملعقة عصير ليمون. ٤ــ رُبع كوب ماء ورد.

الطريقة : ـ

١ ــ أحضري صينيتان حافتهما قصيرة (٢ سنتيمتر)؛ واحدة قُطرها أربعون سنتيمتراً؛ والأخرى قُطرها ستون سنتيمتراً أو أكثر بقليل.

٢ ــ ادهني الصينية الكُبرى بالزُبد بقدر مساحة الصينية الصغيرة فقط؛ ثم قومي بتحضير الشربات واتركيه ليبرد؛ وسخني الزُبد أو السمن علي النار إلي أن تذوب؛ ثم ضعي الكُنافة في إناء عميق علي نار خفيفة؛ ثم أنثري السمن أو الزُبد فوق الكنافة وفككي الكُنافة بأصابع اليد من بعضها إلي أن تتشرب السمن أثناء تحريكها علي النار الخفيفة.

٣ ــ ارفعي الكنافة عن النار؛ ثُم ضعيها فوق الصينية المدهونة بالسمن بشكل دائري وبسماكة ٢ سنتيمتر وحتى تُغطي المساحة المطلوبة؛ ثُم ضعي الصينية فوق نار متوسطة الحرارة وقومي بتدويرها حتى يحمر لون الكنافة الملاصقة للصينية (المُدة بين ساعة إلي ساعتين)؛ وللتأكد من نُضجها قومي بحفر عدة فحر بإصبعك في أماكن مُتفرقة لرؤية الكنافة المُلاصقة بالصينية إذا كانت محمرة أم لا.

٤ ــ ارفعي الصينية عن النار واتركيها لتبرد قليلاً؛ ثُم قومي بتغطيتها بطبقة متساوية من القشدة؛ واقلبي الصينية الكبيرة بانتباه فوق الصينية الصغيرة؛ ثُم زيني الكنافة بالقشدة وبالمربي؛ ثُم صُبي قليل من الشربات فوقها؛ ثُم قسمي الكنافة إلي أقسام حسب الرغبة وتُقدم ساخنة.

مُلاحظة : ـ

١ ــ يُمكن استعمال الجُبن المُحلي بدلاً من القشدة كحشو للكنافة.

٢ ــ ينبغي وضع الكنافة علي النار بعد قلبها مُدة خمس دقائق.

٣ ــ كما يُمكن خبز الكنافة في الفرن بدل وضعها فوق النار.

٤ ــ كما تُوضع في الرف السُفلي من الفرن الحار علي درجة حرارة ٣٧٥ درجة فهرنهايتية مُدة رُبع ساعة أو إلي أن تحمر أطراف الكنافة قليلاً.

قطائف بالقشدة

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو قطائف. ٢ ــ نصف كيلو من القشدة. ٣ ــ ثلاثة أكواب من الشربات. ٤ ــ نصف كوب مربي.

الطريقة : ـ

١ ــ قومي بحشو كُل دائرة من دوائر القطائف بملعقة من القشدة؛ ثُم يُلصق طرفا دائرة القطائف من جهة واحدة؛ وتُزين القشدة التي في القطائف بقليل من المربي.

٢ ــ تُصف القطائف في طبق كبير؛ ويُقدم معها الشربات البارد.

جلاش بالفُستق الحلبي

المقادير : ـ

١ ــ ٢ كوب من السمن أو الزُبد غير المُملح. ٢ ــ نصف كيلو من الرُقاق الخاص بالبقلاوة. ٣ ــ ٤ أكواب من الجوز الناعم. ٤ ــ كوب سُكر. ٥ ــ نصف كوب من الفُستق الحلبي الناعم. ٦ ــ ٤ أكواب من الشربات.

الطريقة : ـ

١ ــ تُذوب السمن أو الزُبد علي نار خفيفة؛ ثُم أحضري صينية وادهنيها بالسمن؛ ثُم يُوضع رقاق واحد في الصينية؛ ثُم يُدهن بالسمن جيداً وهكذا واحدة تلو الأخرى حتى يُصبح عدد الرقاق ستة.

٢ ــ يُنقي الجوز ويُفرم فرماً ناعماً ويُضاف إليه السُكر ويُخلط جيداً؛ ثُم يُوضع خليط الجوز فوق الرقاق بالتساوي؛ ويُنثر رُبع كوب من السمن فوق الجوز.

٣ ــ ضعي رقاق فوق الحشو؛ وادهني الرقاق بالسمن؛ ثُم بقية الرقاق حتى يُصبح عدد الرقاق فوق الحشو ١٢ رقاقة؛ ثُم قومي ببل باطن يدك بالماء ويُمسح وجه الرقاق قليلاً بالماء؛ ثُم يُمسح جيداً بالسمن وتُقطع البقلاوة بسكين حادة جداً إلي قطع حسب الرغبة.

٤ ــ ضعي الصينية في فُرن حار درجته ٣٢٥ ف مُدة نصف ساعة؛ ثُم تُرفع درجة الفرن إلي ٤٥٠ ف مُدة ٥ دقائق أو ١٠ دقائق إلي أن يُصبح لون البقلاوة ذهبياً؛ ثُم تُرفع الصينية من الفرن ويُضاف الشربات إلي البقلاوة وهي ساخنة؛ كما وتُزين البقلاوة بالفُستق الحلبي الناعم وتُقدم باردة.

ملاحظة : ــ يُمكن الاستعاضة عن حشو الجوز بحشو الفُستق الحلبي المطحون مع كوب من السُكر.

مهلبية بالمستكة

المقادير : ـ

١ ــ ٣ أكواب من اللبن. ٢ ــ نصف كوب سُكر عادة. ٣ ــ نصف كوب نشاء. ٤ ــ نصف كوب ماء. ٥ ــ رُبع كوب ماء زهر. ٦ ــ رُبع ملعقة صغيرة من حبات المستكة العربية. ٧ ــ رُبع كُوب مربي.

الطريقة : ـ

١ ــ ذوبي النشا بالماء وضعيه في إناء؛ ثُم أضيفي اللبن إلي النشا وضعي الإناء علي النار؛ وحركي اللبن والنشا بملعقة خشبية باستمرار.

٢ ــ بعد غلي اللبن أتركية علي النار مُدة ٢٠دقيقة مع التحريك باستمرار؛ وأضيفي السُكر إلي المهلبية مع التحريك باستمرار؛ ثُم قُومي بدق حبات المستكة مع ملعقة من السُكر وتُضاف إلي المهلبية وتُترك علي النار مُدة خمس دقائق؛ ثُم أضيفي ماء الورد إلي المهلبية وارفعي الإناء عن النار؛ ثُم تُحرك المهلبية وتُسكب في أطباق صغيرة وتُزين بالفستق الحلبي والمربي؛ وتُقدم باردة وبالهناء والشفاء.

فطيرة بالبندق والزنجبيل

المقادير : ـ

١ ـ ٣ ملاعق كبيرة عسل أبيض. ٢ ـ رُبع كُوب فاكهة مكسرة. ٣ ـ ملعقة كبيرة سُكر. ٤ ـ بيضتان. ٥ ـ ثُمن كيلو سمن. ٦ ـ ٥ ملاعق كبيرة دقيق. ٧ ـ قليل من الملح. ٨ ـ ثُمن كُوب بُندق محمص مقشر خشن. ٩ ـ نصف ملعقة زنجبيل بودرة. ١٠ ـ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة : ـ

١ ـ تُحضر الكيكة بنفس طريقة صُنع الكيكة السهلة؛ ويُخفق البيض مع العسل الأبيض وتُخفق الخلطة جيداً حتى تنعم وتتم في نفس خطوات الطريقة السهلة.

٢ ـ تُدهن صينية بالسمن وتُبطن بورق زُبد مدهون بالسمن ويُصب بها الخليط؛ وتدخل في فُرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.

٣ ـ تُسحب من الفُرن وتُترك قليلاً في الصينية حتى تهدأ قليلاً؛ ثُم تُقلب علي منخل سلك حتى تبرد وتُقدم بالهناء والشفاء.

بلح الشام بجوز الهند

المقادير : ـ

١ ـ كوبا دقيق. ٢ ـ كوبا ماء. ٣ ـ قليل من الفانيليا. ٤ ـ نصف كوب زيت. ٥ ـ أربع بيضات.

الطريقة : ـ

١ ـ قومي بغلي الماء والزيت معاً؛ ثُم ضعي الدقيق مع التحريك على النار؛ ثُم أضيفي الفانيليا؛ وبعد ذلك اتركيها قليلاً لكي تبرد.

٢ ــ قومي بكسر البيض الواحدة تلو الأخرى مع تحريك العجينة بخلاط البيض بين كُل واحدة؛ ثُم ضعي العجينة في آلة صُنع بلح الشام؛ ثُم أقليها بالزيت؛ ثُم قومي بوضعها في طبق التقديم وزينيها بجوز الهند وبالهناء والشفاء.

فطيرة الزُبد بالتمر

المقادير : ـ

١ ــ بيضتين. ٢ ــ مقدار مناسب من الزُبد. ٣ ــ كيلو ونصف دقيق. ٤ ــ كيلو ورُبع بسكوت شاي. ٥ ــ نصف كيلو سُكر. ٦ ــ ثلاثة ملاعق كبيرة لبن بودرة. ٧ ــ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٨ ــ ٦ أكواب ماء بارد. ٩ ــ كيلو تمر طازج مهروس.

طريقة إعداد التمر : ـ

نضع التمر مع كوب سُكر ورُبع وكوب ماء ساخن وربع إصبع زُبد ويُوضع على النار ويُحرك جيداً ثُم يُهرس جيداً.

الطريقة : ـ

١ ــ نخلط الزُبد والسُكر جيداً حتى يُصبح المزيج أبيض؛ ثُم نضيف عليه البيض ونخلط جيداً؛ ثُم نضع جميع المواد الناشفة

وتُعجن مع إضافة الماء حتى نحصل على عجينة مُتماسكة.

٢ ــ افردي نصف كمية العجين بصينية مدهونة بالزيت؛ ثُم ضعي خليط التمر وافرديه على الوجه جيداً.

٣ ــ ثُم ضعي القسم الباقي من العجين في الفريزر حتى يجمد قليلاً؛ ثُم يُبشر بالمبشرة على الوجه وتوضع في الفرن لمدة نصف ساعة.

٣ ــ قومي بإخراجها ورشي الوجه بالسكر؛ ثُم قطعيها مربعات وتُقدم مع القهوة.

فطيرة باليانسون والشمر

المقادير : ـ

١ ــ كيلو سكر. ٢ ــ ثلاثة أرباع كيلو زيت. ٣ــ ملعقة صغيرة يانسون مطحون. ٤ ــ ملعقة صغيرة شمر مطحون. ٥ ــ ٢ كيلو ونصف دقيق. ٦ ــ قليل من الملح. ٧ ــ ملعقة كبيرة بكينج بودر.

مقادير الحشو : ـ

١ ــ كيلو تمر مهروس. ٢ ــ كوب سُكر. ٣ ــ رُبع كوب ماء ساخن. ٤ ــ رُبع إصبع زُبد.

وتُوضع هذه المقادير على النار؛ وتُحرك جيداً حتى تُهرس جيداً.

الطريقة: ـ

١ ــ نخلط مقادير العجينة وتُعجن جيداً؛ ثُم تُقسم قسمين نفرد القسم الأول؛ ثُم نمد الحشوة عليه؛ وبعد ذلك نبدأ في وضع القسم الآخر قطعة قطعة عن طريق فردها بيدك المُبللة؛ ثُم وضعها على التمر كما في الصورة.

٢ ــ ساوى السطح بيدك المُبللة؛ ثُم رُشي الوجه بالسُمسم والحبة السوداء كما بالصورة المجاورة.

٣ ــ ضعيها في الفرن لمُدة ٢٠ دقيقة أو حتى تُحمر وتنضج؛ ثُم تُقطع على شكل سمبوكسات؛ وتُقدم دافئة وبجوارها القهوة؛ أو النسكافيه وبالهناء والشفاء.

قوالب التمر بجوز الهند

المقادير : ـ

١ ــ كيلو سميد. ٢ ــ كيلو تمر مهروس. ٣ ــ ثلاث ملاعق كبيرة لبن بودرة. ٤ ــ نصف كيلو سُكر. ٥ ــ ثلث كوب زيت. ٦ ــ ٢ ملعقة كبيرة جوز هند. ٧ ــ نصف كوب ماء دافئ. ٨ ــ بيضتان. ٩ ــ ملعقة كبيرة بيكنج بودر. ١٠ ــ قليل من الملح. ١١ ــ ثلاث ملاعق كبيرة دقيق أبيض. ١٢ ــ ملعقة صغيرة ينسون مطحون.

الحشوة : ـ تمر رُطب يُكور كور صغيرة ليوضع داخل القوالب.

الطريقة : ـ

١ ــ اخلطي المواد السائلة مع كوب التمر بالخلاط؛ ثُم أضيفي له بقية المقادير واخلطيه جيداً؛ ثُم وزعيه في قوالب وضعيه بواسطة قطعة تمر صغيرة.

٢ ــ ثُم ساوى السطح ورشي الوجه بالسمسم؛ وضعيه بالفرن لمُدة ٢٠ دقيقة؛ ثُم قدميه مع القهوة وبالهناء والشفاء.

بسبوسة بالبسكويت والقشدة

المقادير : ـ

١ــ كوب سميد. ٢ــ نصف كوب سُكر. ٣ــ بيضتان. ٤ــ علبة قشطة. ٥ــ كوب ونصف جوز هند. ٦ ــ نصف كوب زيت. ٧ ــ ملعقة بيكنج بودر. ٨ ــ ملعقة فانيليا. ٩ ــ علبة بسكويت سادة مطحون ويُخلط بالزُبد.

لتحلية الوجه : ـ لبن مُحلي ــ مكسرات.

الطريقة : ـ

١ ــ تُخلط جميع المقادير مع بعضها البعض ماعدا البسكويت؛ ثُم ندهن صينية ونضع نصف المقدار من الخليط ونبدأ بوضع البسكويت فوق الخليط.

٢ ــ بعد ذلك نُكمل وضع باقي الخليط ونوزعه بالملعقة بحيث لا يكون بالسطح أي فراغ غير مرغوب به.

٣ ــ تُوضع الصينية بالفُرن عند درجه حرارة عاديه حتى النُضج؛ ويُصب فوقها اللبن المُحلى وتُرش بالمكسرات أو بجوز الهند؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

بقلاوة بالشربات

المقادير : ـ

١ــ كُوب فُستق حلبي مفروم. ٢ــ ملعقتان كبيرتان سُكر بودرة. ٣ــ ملعقة صغيرة هيل مطحون. ٤ ــ باكو عجينة بقلاوة جاهزة. ٥ ــ رُبع كيلو سمن.

مقادير الشربات : ـ

١ ــ كوب سُكر. ٢ ــ ثلاثة أرباع كوب ماء. ٣ ــ ملعقة كبيرة عصير ليمون.

الطريقة : ـ

١ ــ يُسخن الفُرن عند درجة ٢٣٠ درجة؛ وتُجهز الحشوة حيث يُخلط الفُستق المفروم والسُكر والهيل.

٢ ــ ندهن الصينية؛ ثُم تُفرش بنصف العجينة مع دهن كُل طبقة بواسطة الفُرشاة والسمن؛ ثُم تُرش الحشوة فوق الطبقة الأخيرة من النصف الأول ومن ثم تُغطى بالنصف الثاني من العجين.

٣ ــ وكما سبق أدهني كُل طبقة بواسطة سكين حاد؛ ثُم تُقطع على أشكال معينة أي شكل البقلاوة؛ ثُم تُوضع في الفرن لمُدة عشر دقائق؛ ثُم تُقلل الحرارة عند درجة حرارة ١٩٠ درجة.

٤ ــ قومي بعمل الشربات بخلط السكر والماء والليمون وسخني الخليط مع التحريك حتى يغلي وتقلل الحرارة حتى يصبح سائلاً كثيفاً؛ وبعد أن تنضج البقلاوة وتُخرج من الفرن وتبرد قليلاً يُرش فوقها الشربات ومن ثم تُقدم باردة أو دافئة.

حلوي العسل بالشيكولاته

المقادير : ـ

١ ــ رُبع كيلو سمسم. ٢ــ نصف كيلو سُكر ناعم. ٣ ــ كوب ماء. ٤ ــ ربع كيلو عسل. ٥ــ ملعقة صغيرة فانيليا. ٦ــ رُبع كيلو شيكولاتة. ٧ ــ ربع كيلو زُبد.

الطريقة : ـ

١ ــ يُحمص السمسم في مقلاة مع عدم وضع أي ماده عليه حتى يكون لونه أصفر (أو ذهبي).

٢ــ أحضري إناء وضعي به كوب الماء مع السُكر فوق نار مُعتدلة حتى يكون لونه مثل لون العسل؛ ثُم يُخلط مع العسل وهو على النار ويُضاف إليه السمسم والفانيليا؛ ثُم يُصب فوق الصينية المدهونة بالزيت ويُفرد مثل العجينة حتى تكون رقيقة السُمك؛ كما ويجب أن تكون الأداة المُستخدمة في الفرد مدهونة بالزيت حتى لا تلتصق.

٣ ــ يُقطع العجين على شكل مُربعات، ثُم تجمعين زاويتين من زوايا المُربع؛ وتُذوب الشيكولاتة بالزُبد؛ ثُم تُترك وتُجمل بوردات من كيس حلواني صغير؛ بحيث يُصب مقدار من الشيكولاتة في كُل ضلع.

حلوي بالمربي

المقادير : ـ

١ ــ رُبع كيلو لوز. ٢ ــ رُبع كيلو سُكر. ٣ ــ بياض ثمان بيضات فقط. ٤ــ رُبع كيلو بودرة الشيكولاتة. ٥ ــ قليل من المربي (أي نوع).

الطريقة : ـ

١ ــ يُغسل اللوز ويُمسح ويُطحن جيداً حتى تحصلين على بودرة اللوز؛ ثُم يُخلط بياض البيض بعد أن يُخفق جيداً؛ ويُكثف مثل الثلج بواسطة خلاط كهربائي مع السُكر وبودرة الشيكولاتة.

٢ ــ أضيفي بودرة اللوز واخلطي الكُل؛ وتُزين الصينية ويُوضع فوقها ورد مُزين بواسطة كيس حلواني؛ وتُوضع كور من العجين بحجم المشمش في الأعلى؛ وتدخل في فُرن مُعتدل الحرارة لمُدة عشر دقائق، وبعد أن تنضج تُلصق قطعتان بالمربي.

بيتي فور

المقادير : ـ

١ ــ مقدار مُناسب من الزُبد. ٢ ــ ٣ أكواب دقيق. ٣ ــ كوب ونصف نشا. ٤ ــ كوب سُكر بودرة (الكمية حسب رغبتك ومذاقك). ٥ ــ ملعقة صغيرة ونصف

بيكنج بودر. ٦ ــ بيضتان. ٧ ــ مقدار مناسب من الفانيليا. ٨ ــ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة. ٩ ــ مربى؛ وحبوب شيكولاتة للتزيين.

الطريقة : ـ

١ ــ يُوضع البيض مع الفانيليا في إناء ويُخفق جيداً؛ ثُم نحضر إناء آخر ونضع فيه الزُبدة وتكون رطبة جداً؛ ثُم اخلطي الزبدة.

٢ ــ ثُم نضع عليها النشا بالتدريج ونُحركها جيداً؛ ثُم نضع السُكر ونُحركها جيداً أيضاً حتى يمتزجوا مع بعضهم البعض.

٣ ــ بعد ذلك نضع الدقيق مع البيكنج بودر ونُحرك جيداً؛ ثُم نضع البيض ونُحركهم جيداً؛ ثُم نضع الدقيق المُتبقي ونعجنها باليد حتى تتكون عجينة مُتماسكة ومُمكن أن تُضيفي قليل من السُكر والدقيق إذا احتاج الأمر حتى تكون عجينة مُتماسكة؛ وتُقطع العجينة لنصفين؛ ونضع فيها نصف مقدار الشيكولاتة؛ ونصف الفانيليا وتُخبز في الفُرن؛ ثُم قُومي بتشكيلها حسب الرغبة.

٤ ــ بعد تبريدها قومي بتزينها بالمربى؛ ثُم قومي بوضع المربى في واحدة والصقي فيها الثانية؛ ثُم إغمسيها في المربي؛ ثُم إغمسيها في الشيكولاتة.

مربة الورد

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو من تويج الورد الجوري ذي الرائحة القوية. ٢ ــ كيلو ونصف سُكر. ٣ ــ عصير ليمونتين. ٤ ــ أربع أكواب ماء.

الطريقة : ـ

١ ــ تُنقي الأوراق الطازجة من الورد؛ وتُوضع في إناء من الإستانلستيل السميك القعر؛ ثُم أضيفي نصف كمية السُكر إلي أوراق الزهر؛ وغطي الإناء واتركيه جانباً أثناء الليل حتى يتشرب السُكر رحيق الورد.

٢ ــ ضعي الماء وعصير الليمون والسُكر في إناء ثاني؛ وضعيه علي نار خفيفة وحركيه بملعقة خشبية لمُدة خمس دقائق؛ ثُم أضيفي خليط الورد والسُكر للشربات وحركيه علي نار خفيفة حتى يغلي الخليط مع التحريك بين الحين والأخر.

٣ ــ يُترك الورد يغلي لمُدة خمس دقائق أخري؛ ثُم صُبي المربي في الأواني الزُجاجية ويُغطي بورق مشمع يُلامس المربي؛ ثُم يُغطي بغطاء الأواني المُحكم.

كسكسى باللبن

المقادير : ـ

١ ــ كيلو سميد خشن. ٢ ــ رُبع كيلو زُبد طري. ٣ ــ أربع ملاعق كبيرة زيت.

٤ ــ ملعقة ينسون حب. ٥ ــ ملعقة صغيرة ملح.

للتجميل : ـ

١ ــ قرفة. ٢ ــ سُكر بُودرة. ٣ ــ زبيب جاف. ٤ ــ ٢ كيلو لبن.

الطريقة : ـ

١ ــ املئي إناء بالماء وضعيه على النار حتى يغلي؛ وبعد ذلك يُوضع السميد في إناء واسع؛ ويُرش بنصف كوب ماء؛ وملعقتين من زيت الفول السوداني؛ ويُقلب باليد حتى لا تلتصق حبات السميد معاً؛ ثُم أضيفي رُبع ملعقة صغيرة من الملح

للسميد وبعد حوالي ثلث ساعة يُصب السميد مرة أخرى ويُقلب مع نصف مقدار الزُبد وثلاثة أكواب صغيرة من الماء البارد.

٢ ــ أضيفي حبات الينسون واتركي السميد حتى يتشرب الماء كُله؛ ويُعاد مرة ثانية إلى الإناء بالبخار لمُدة ثلث ساعة مرة أخري؛ ثُم أعملي علي صب السميد مرة ثانية في الإناء الواسع وأضيفي إليه باقي الزيت مع نصف كوب ماء؛ وامزجيه جيداً؛ ثُم ضعيه للمرة الثالثة في إناء الطهي لمُدة ثُلث ساعة تقريباً على البُخار.

٣ ــ ضعي الكُسكي في إناء التقديم؛ وامزجيه مع باقي الزُبد وزيني السطح بالقرفة المطحونة والسُكر البودرة وحبات الزبيب وقطع البلح وقدميه مع اللبن الطازج ومزيد من السُكر البودرة؛ وبالهناء.

لقمة القاضي بالشربات

المقادير : ـ

١ ــ كيلو دقيق. ٢ ــ ملعقتا خميرة. ٣ ــ ماء دافئ للعجن. ٤ ــ زيت للتحمير.

الطريقة : ـ

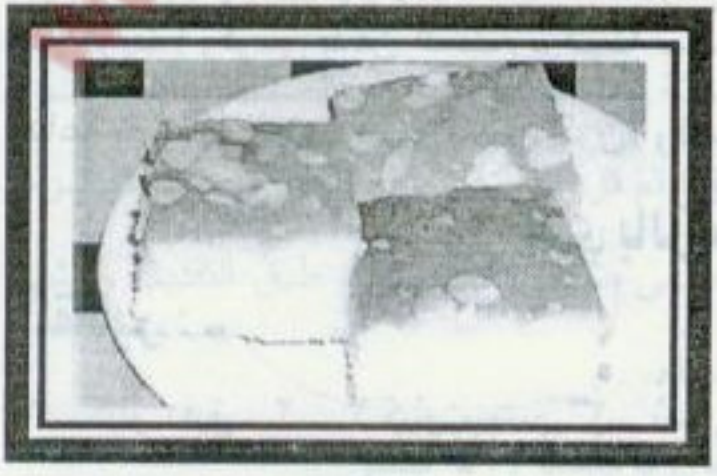
١ ــ أعملي علي عجن العجينة السائلة بواسطة الدقيق والخميرة والماء الدافئ؛ ثُم تُترك لمُدة نصف ساعة حتى يتضاعف حجمها؛ ثُم قومي بتجهيز الشربات بإضافة الماء إلى السُكر؛ وأضيفي إليه ماء ورد أو زهر؛ وبعد أن يذوب السُكر ويغلي الخليط قليلاً يُرفع من على النار؛ ويُترك حتى يبرد.

٢ ــ قومي بتقطيع العجينة لكُرات صغيرة تُصنع بواسطة ملعقة صغيرة؛ وسخني الزيت وقومي بتحمير الكُرات؛ وعندما تُحمر لقمة القاضي تُرفع بواسطة ملعقة كبيرة وتُلقي في الشربات البارد لمُدة دقيقتين؛ ثُم تُرفع وتُقدم بالهناء والشفاء.

بسبوسة باللوز

المقادير : ـ

١ ــ كيلو دقيق سميد. ٢ ــ ثُمن كيلو سُكر. ٣ ــ كُوب لبن. ٤ ــ كوب زُبد أو سمن ذائب. ٥ ــ كُوب فُستق مفروم أو لوز. ٦ ــ ماء بارد.



الطريقة : ـ

١ ــ أعملي على دهن صينية بالسمن؛ ثُم تُفرد العجينة في صينية؛ ويُساوى السطح؛ ثُم تُقطع إلى مُربعات وتُوضع في فُرن متوسط الحرارة.

٢ ــ أخرجي البسبوسة من الفرن؛ ثُم تُسقى بالشربات البارد؛ ويُرش عليها الفُستق أو اللوز المفروم؛ وتُزين بالصنوبر المحمص؛ وتُقدم دافئة أو باردة.

بسكويت بالليمون ولقرفة

المقادير : ١ــ نصف كيلو دقيق. ٢ــ رُبع كيلو زُبد. ٣ــ ربع كيلو سكر. ٤ــ ثُمن كيلو لوز مفروم. ٥ــ بيضتان. ٦ــ صفار بيضة. ٧ــ ملعقة كبيرة قرفة. ٨ ــ بشر ليمونة.

الطريقة : ـ

١ ــ يُخلط الدقيق مع الزُبد الطري حتى يختلط معه تماماً وبعد ذلك أضيفي البيض المخفوق وباقي المقادير وتعجن عجينه مُتجانسة؛ ثُم تُكور العجينة وتُترك في الثلاجة لمُدة ليلة مع تغطيتها بفوطة؛ وفي اليوم التالي تُفرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق حتى يُصبح سُمكها حوالي ١,٥ سم؛ ثُم تُقطع العجينة إلى أشكال دائرية بواسطة كوب صغير أو قالب خاص.

٢ ــ أعملي علي تسخين الفُرن؛ وضعي البسكويت على صاج فُرن مدهون بقليل من الزيت؛ وقومي بدهن السطح بواسطة صفار البيض المخفوق؛ ثُم يُخبز لمُدة رُبع ساعة تقريباً أو حتى يُصبح ذهبي اللون؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

حلوي بالزعفران

المقادير : ـ

١ــ كيلو دقيق. ٢ــ ٢ كيلو سمسم. ٣ــ ثُمن كيلو زُبد. ٤ــ بيضة. ٥ــ قليل من الخل. ٦ ــ قليل من الملح. ٧ ــ ملعقتا خميرة. ٨ ــ ملعقة كبيرة ماء ورد. ٩ ــ ملعقة قرفة. ١٠ ــ قليل من الزعفران. ١١ ــ حبتا صمغ عربي. ١٢ ــ مقدار مناسب من زيت للتحمير.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي عجن الدقيق مع نصف مقدار السمسم المفروم جيداً مع البيضة المخفوقة والزُبد الذائب وملعقة كبيرة من الخل؛ والقرفة والزعفران والخميرة المزابه في كوب ماء دافئ مع الاستمرار في العجن لمُدة ثلث ساعة تقريباً.

٢ ــ قطعي العجينة إلى كُرات في حجم البُرتقالة وضعيها في مكان دافئ مع تغطيتها لمُدة ست ساعات على الأقل.

٣ ــ قومي بفرد كُل كُرة وقطعيها لشرائح طول كُل شريحة ١٠ سم؛ وعرضها ٢ سم؛ وسُمكها ٢ مليمتر؛ ثُم تُضفر كُل ٣ شرائح مع الضغط عليها قليلاً بالأصابع وإغلاق النهايات.

٤ ــ تُحمر الضفائر في زيت غزير مغلي حتى يحمر لونها فترتفع وتُصفى من الزيت الزائد؛ وأعملي علي غلي العسل جيداً في إناء واسع مع الصمغ العربي وماء الزهر واحتفظي به ساخناً على نار هادئة جداً؛ ثُم أحضري الضفائر المُحمرة وضعيها في العسل المغلي لبضع دقائق؛ ثُم تُرفع الضفائر بواسطة ملعقة كبيرة وتُصفى من العسل الزائد؛ وبعد ذلك ضعي ضفائر الحلوى في طبق التقديم؛ ورشي عليها باقي مقدار السمسم؛ وقدميها بالهناء.

حلوي البرتقال بالنعناع الأخضر

المقادير : ـ

١ ــ ٦ برتقالات كبيرات. ٢ ــ ٤ ملاعق كبيرة ماء زهر. ٣ ــ ملعقتان كبيرتان سكر بودرة. ٤ ــ ملعقة صغيرة قرفة. ٥ ــ عود نعناع أخضر للزينة.

الطريقة : ـ

١ ــ قشري البرتقال مع إزالة القشرة البيضاء الداخلية؛ ثُم قطعيه إلى حلقات رفيعة بواسطة سكين حاد مع إزالة البذور.

٢ ــ ضعي حلقات البرتقال في أربعة أطباق للتقديم بطريقة مُسطحه وترش بماء الزهر المخلوط بالسكر ومسحوق القرفة؛ ثُم زيني كُل طبق بأوراق النعناع الأخضر عند تقديمه وبالهناء والشفاء.

خبز بالعسل

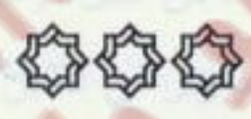
المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو دقيق. ٢ ــ ٥ بيضات. ٣ ــ ملعقة خميرة. ٤ ــ ثمن كيلو زُبد. ٥ ــ عسل أبيض. ٦ ــ ملعقتان ماء ورد (ماء زهر).

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي إذابة الخميرة في نصف كوب ماء وقومي بضرب البيض؛ ثُم اخلطي الدقيق مع الخميرة المُذابة والبيض المخفوق وإضافة الماء الدافئ بين الحين والأخر حتى تتكون عجينه شبه سائلة؛ ثُم أحضري إناء التحمير وقومي بدهنه بقليل من الزُبد؛ وقومي بصب قليل من العجين حتى تضعي ١٢ فطيرة من الرغايف؛ وقومي بتسوية العجينة من جهة واحدة فقط؛ أما الجهة الأخرى فتنتفخ في شكل فقاقيع صغيرة وبعد ذلك تُرفع الرغايف ويحُتفظ بها دافئة.

٢ ــ أذيبي الزُبد على نار هادئة مع نصف كوب عسل أبيض سائل وماء الورد؛ وصُبي العسل مع الزُبد الذائب على الرغايف الجاهزة والموضوعة في الصينية المُجهزة بالفرن؛ ثُم ضعي صينية الرغايف بفرن هادئ الحرارة حتى يحمر السطح وبعد ذلك تُقدم ساخنة؛ وقدميها بالهناء والشفاء.



عجينه بالجوز والبلح

المقادير : ـ

١ ــ كيلو عجينه لوز. ٢ ــ كيلو جوز. ٣ ــ كيلو بلح.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي كسر الجوز بالكسارة واحتفظي به صحيحاً؛ ثم أزيلي النوى من البلح؛ وقطعي عجينه اللوز إلى كُرات صغيرة في حجم وحدات البلح وقطع الجوز؛ وتُقسم العجينة إلى قسمين قسم يُحشى بالجوز وقسم أخر بالبلح.

٢ ــ اعملي علي صُنع حُفرة في وسط العجينة وقومي بحشوها بالبلح صحيحاً؛ ثم تُسوى العجينة فوقه بحيث تأخذ شكل البلحة؛ ثم قومي بتكرار العملية مع قطع الجذر؛ وبعد ذلك تُقدم وبالهناء والشفاء.

ملحوظة : ـ يُمكن شراء عجينه لوز ملونة؛ أو تلوينها بلون خاص بالأطعمة حتى يسهل تمييزها في حالة حشوها بأنواع مختلفة من الحشو.

سلطة فاكهة بالعسل الأبيض

المقادير : ـ

١ ــ ٣ كيلو فاكهة الموسم (شمام؛ فراولة؛ برقوق؛ خوخ). ٢ ــ ثُمن كيلو سكر. ٣ ــ ٣ بُرتقالات. ٤ ــ ٥ ليمونات. ٥ ــ ٥ ورقات نعناع أخضر. ٦ ــ ملعقتان كبيرتان ماء ورد. ٧ ــ ملعقة كبيرة عسل أبيض.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي تقشير الفاكهة وتجهيزها وتقطيعها لمُكعبات صغيرة؛ وضعيها في طبق التقديم؛ وقومي بعصر الليمون والبرتقال؛ وخلطهم مع إضافة السُكر والعسل.

٢ ــ قومي برش الخليط السابق على الفاكهة وتوضع بالعصير في الثلاجة لوقت التقديم؛ وقومي برش الفاكهة وتزينها بأوراق النعناع الأخضر عند تقديمه وبالهناء.

مهلبية بالفواكه

المقادير : ـ

١ ــ كوب لبن. ٢ ــ ٥ ملاعق سُكر صغيرة. ٣ ــ مقدار من الفانيليا. ٤ــ فُستق. ٥ ــ فروت سلاط. ٦ ــ نشا مُذاب في الماء.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي غلي اللبن؛ ثُم نضع السُكر والفانيليا ونُقلبه جيداً؛ ثُم نضع النشا؛ ثُم نستمر في التقليب حتى يغلظ القوام وبعد ذلك نرفعه من على النار.

٢ ــ ضعي المهلبية في أكواب التقديم عندما تبرد؛ ثُم ضعي الفروت سلاط وبعد ذلك أدخليها في الثلاجة؛ ثُم أخرجيها من الثلاجة عند تقديمها؛ وضعي على الوجه المكسرات؛ والكريم شانتيه؛ والكريز؛ ثُم قدميها بالهناء والشفاء.

كيكة بالشيكولاتة

المقادير : ـ

١ــ ثلاث أكوب دقيق. ٢ــ كُوب سُكر. ٣ــ كوبا سمن أو زُبد. ٤ــ ست بيضات. ٥ ــ بيكنج بودر. ٦ ــ فانيليا. ٧ ــ ثلاثة أرباع كوب لبن. ٨ ــ زبيب.

مقادير صلصة الشيكولاتة : ـ

١ ــ نصف كوب زُبد. ٢ ــ سُكر بودرة. ٣ ــ أربع بيضات. ٤ ــ قالب شيكولاتة خام. ٥ــ أربع ملاعق كاكاو فُستق. ٦ــ كريز. ٧ــ كريم شانتيه. ٨ ــ كُوب لبن.

الطريقة : ـ

١ ــ أحضري وعاء عميق؛ ثُم ضعي الزُبدة وقومي بخفقها جيداً حتى تذوب؛ ثُم ضعي السُكر والبيض بيضة بيضة مع الخفق المُستمر؛ ثُم ضعي الفانيليا واللبن والدقيق والبيكنج بودر واخفقيهم جيداً.

٢ ــ أعملي علي تحضير قالب؛ ثُم قومي بدهنه بالزُبد ورشي عليه الدقيق؛ ثُم ضعي العجين والزبيب بعد نقعه في ماء بارد؛ ثُم ادخليه بالفرن علي درجة حرارة عالية لمُدة عشر دقائق؛ ثُم قومي بتهدئة النار.

٣ ــ أعملي علي تحضير صوص الشيكولاتة وضعي البيض في إناء؛ ثُم ضعي الفانيليا والسُكر البودرة؛ ثُم ضعي الشيكولاتة الخام بعد تذويبها في حمام مائي؛ ثُم قومي بخفقهم جيداً؛ ثُم بعد ذلك ضعي الزُبدة واخفقيهم جيداً؛ ثُم ضعيها بالثلاجة.

٤ ــ أعملي علي إخراج الكيكة من الفُرن؛ ثُم اتركيها تبرد قليلاً؛ ثُم ضعي عليها صوص الشيكولاتة وقومي بتجميلها بالكريز والكريم شانتيه والفُستق.

كيكة بالمشمش

المقادير : ـ

١ــ شعرية. ٢ــ سمن. ٣ــ بيض. ٤ــ سُكر. ٥ــ ورقة زُبد. ٦ــ فاكهة الموسم. ٧ــ مانجو مُجففة. ٨ــ تين مُجفف. ٩ــ مشمش مُجفف منقوع في ماء حتى يلين.

الطريقة: ـ

١ ــ أحضري الشعرية؛ ثُم قومي بتحميرها في السمن حتى يكون لونها مائل للبُني.

٢ ــ أحضري قالب وضعي نصف الكمية من الشعرية؛ واضغطي عليها جيداً؛ ثُم ضعي الفاكهة بعد نقعها بالماء قليلاً؛ ثُم نضغط جيداً؛ ثم ضعي الكمية الباقية من الشعرية.

٣ ــ أعملي علي تحضير البيضة؛ ثُم قومي بخفقها بالسكر؛ ثُم ضعيها على الشعرية؛ ثم ضعي ورق زُبدة واضغطي جيداً؛ ثُم ادخليها بالفرن لمُدة عشر دقائق وبعد خروجها ضعيها بالثلاجة؛ ثُم أعملي عند التقديم بتقطيعها مثل الكيكة أو الجاتوه؛ ثُم ضعي على الوجه بعض من الفاكهة المُقطعة.

أرز بالمشمش وجوز الطيب

المقادير : ـ

١ ــ ٣ أكواب لبن. ٢ ــ كريمة خفيفة. ٣ ــ ٥٠ جرام أرز مشمش معلب زنه العلبة ٤٠٠ جرام مُقطع إلى نصفين. ٤ ــ ثمن كيلو زبيب. ٥ ــ ملعقة صغيرة قرفة. ٦ ــ ملعقة صغيرة جوز الطيب مصفي من العصير.

الطريقة : ـ

١ ــ ضعي اللبن والكريمة في إناء على النار وأضيفي الأرز واتركيه على نار هادئة لمُدة ساعة مع إضافة المزيد من الحليب إذا احتاج الأمر لذلك.

٢ ــ قومي بصب الأرز في إناء واسع وقطعي المشمش إلى قطع صغيرة وبعد ذلك أضيفي الأرز مع الزبيب والقرفة وجوزه الطيب واخلطي الجميع جيداً؛ ثُم صبي الخليط في طبق الفرن وساوي السطح.

٣ ــ قومي بإشعال الشواية إلى درجة حرارة مُرتفعة ورشي السكر على السطح حتى يُكون طبقة سميكة ويوضع الطبق تحت الشواية لمُدة دقائق حتى يتحول السكر إلى كرمله ويُصبح السطح ذهبياً مائلاً للون البني فيرفع الطبق من تحت الشواية ويترك حتى يبرد قليلاً وتُصبح الكر ملة أكثر جفافاً؛ ثُم يُقدم الأرز باللبن ساخناً أو بارداً مع القشدة أو الكريمة السميكة.

توست بالكريز

المقادير : ـ

١ ــ عيش توست. ٢ ــ كريم شانتيه. ٣ ــ كريز. ٤ ــ فستق. ٥ ــ شربات.

الطريقة : ـ

١ ــ أحضري عيش التوست وقطاعه؛ ثُم قطعي قلب التوست؛ ثُم ضعي العيش في الشربات وقلبيه وأرجعيه سريعاً حتى لا يذوب العيش مع مُراعاة أن يكون الشربات على النار؛ ثُم قُومي برفع العيش؛ وضعيه في طبق التقديم؛ ثُم رُشي على العيش قليل من الشربات وحوله؛ ثُم ضعيه في الثلاجة قليلاً.

٢ ــ أعملي علي تجميله بالكريم شانتيه؛ والفُستق؛ والكريز؛ وبالهناء والشفاء.

ملحوظة : ـ

إذا كُنتِ تُريدي الطبق مُلون فضعي في الشربات عصير فراولة؛ أو بُرتقال؛ أو حسب اللون الذي ترغبين فيه؛ لذا يجب أن يكون الشربات خفيف جداً.

عيش السرايا بالقشدة

المقادير : ـ

١ ــ ثلاث أرباع كيلو دقيق ذُرة. ٢ ــ نصف ملعقة بيكنج بودر. ٣ ــ رُبع كيلو دقيق. ٤ ــ مقدار مناسب من الماء.

الطريقة : ـ

١ ــ اخلطي الدقيق مع البيكنج بودر مع الماء حتى يُصبح مثل عجينه طريــة لا هي سائلة أو مُتماسكة.

٢ ــ ثُم ضعيه في إناء بالفُرن حتى يتم الجفاف؛ ثُم أخرجيه من الفُرن واتركيه حتى يبرد وبعد ذلك ادخليه بالفرن مُدة أخرى حتى تتحول إلى اللون البُني الفاتح.

٣ ــ ثُم اتركيها حتى تبرد؛ ثُم قومي بنقلها إلى طبق التقديم وضعي عليها الشربات؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

طريقة الشربات : ـ

١ ــ ضعي كوب من الماء وعليه ثلاثة أكواب من السُكر؛ ثُم اتركيه حتى الغليان.

٢ ــ ثُم أضيفي إليه ملح الليمون (نصف ملعقة)؛ ولون بُرتقالي حيث يتم تشــريب عيش السرايا بالعسل تماماً؛ وتُقدم معه بالقشدة.

بسبوسة بجوز الهند

المقادير : ـ

١ــ نصف كيلو سُكر. ٢ــ ثلاث ملاعق سمن. ٣ــ ثُلث كيلو لبن. ٤ــ كيلو دقيق سميد بسبوسة. ٥ــ ثلاث ملاعق مكسرات. ٦ــ ثلاث ملاعق جوز هند ناعم.

الطريقة : ـ

١ ــ ضعي السُكر على اللبن وجوز الهند؛ وقومي بخلط الجميع جيداً؛ ثُم ضعي دقيق السميد وقلبيه جيداً.

٢ ــ ثُم أحضري صينية مدهونة بالسمن؛ وضعي الخليط بها؛ وقبل دخولها الفُرن رُشيها بالمكسرات؛ ثُم ضعيها بفُرن درجة حرارته ٢٠٠ درجة؛ ولمُدة ٤٥ دقيقة.

طريقة عمل الشربات : ـ

ضعي كوب ماء ؛ وكوب وربع سُكر؛ ثُم ضعيه على النار حتى يغلي؛ ثُم أضيفي إليه عصير نصف ليمونة؛ ثُم قومي برفعة من على النار واتركيه حتى يبرد؛ ثُم أضيفيه إلى البسبوسة وهي ساخنة؛ وبعد ذلك تُقدم بالهناء والشفاء.

كُنافة باللبن

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو كنافة. ٢ ــ رُبع كيلو كريمة. ٣ ــ نصف كيلو لبن. ٤ ــ نشا.

طريقة عمل الكريمة : ـ

ضعي اللبن على النار حتى الغليان؛ ثُم قومي بتذويب النشا في اللبن مع الماء مع وضع النشا على اللبن جُزءاً جُزءاً مع التحريك حتى يتماسك فيُرفع من على النار بحيث تكون الكريمة متوسطة السمك.

طريقة عمل الكنافة : ـ

١ ــ أحضري صينية وقومي بدهنها بقليل من السمن؛ ثُم ضعي طبقة من الكنافة مع الضغط عليها باليد خفيفاً.

٢ ــ ضعيها في الفُرن على درجة ٢٠٠ درجة مئوية لمُدة ساعة؛ وعند خروجها ضعي عليها العسل باردا.

طريقة عمل الشربات :ـ

ضعي كوب من الماء؛ كوب سكر وضعيهم علي النار حتى يغلو؛ ثُم ضعي عصير نصف ليمونه وقومي برفعة من على النار واتركيه ليبرد.

حلوي بحبة البركة

المقادير :ـ

١ــ أربع أكواب دقيق. ٢ــ كوب سمن. ٣ ــ ملعقة كبيرة حبة البركة. ٤ ــ ملعقة خميرة. ٥ــ مقدار من العسل. ٦ــ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٧ ــ ٦ بيضات.

الطريقة :ـ

١ ــ أعملي علي تذويب السمن في وإناء؛ ثُم قومي بخفق خمس بيضات في إناء آخر وأضيفي بعد ذلك الملح والخميرة والبيكنج بودر إلى دقيق وقومي بخلط كُل المقادير؛ ثُم أضيفي إليها البيض المُخفوق وربع كوب سمن مذاب وقومي بعجن المقادير جيداً وبعد ذلك أضيفي ربع كوب من الماء بشكل تدريجي إلى أن تتجانس العجينه وتُصبح لينه وقومي بتقسيمها إلى ستة كور أو أكثر ليسهل مدها وضعيها فوق صينية مرشوشة بالدقيق.

٢ ــ أعملي علي مدي الكُور بشكل دائري؛ ثُم ادهنيها بالسمن المذوب وأبرميها من الطرف إلى نهاية الدائرة وبعد ذلك لفيها بالأصابع على الدائرة بعضها ببعض وضعيها في صينية مدهونة من حوافها الخارجية بالزيت وضعي كل اللفات بالطريقة نفسها إلى أن تمتلئ الصينية.

٣ ــ أخفقي البيضة المتبقية وادهني بها وجه الصينية؛ ثُم رشيها بحبة البركة واتركيها لمُدة ساعة إلى أن يتضاعف حجمها وعندما تتخمر قومي بخبزها في فرن معتدل الحرارة بحيث تُوضع في أسفل الفرن إلى أن يتحمر الوجه وبعد ذلك أضيفي إليهما كمية قليلة من العسل عند التقديم وقدميها ساخنة وبالهناء والشفاء.

كيكة بالقرنفل

المقادير : ـ

١ــ ثلاث بيضات. ٢ــ كوبا دقيق. ٣ــ ثلاث أرباع كوب زُبدة ذائبة. ٤ ــ كُوب سُكر. ٥ ــ كُوب لبن. ٦ ــ بيكنج بودر. ٧ ــ فانيليا. ٨ ــ نصف كوب عين جمل. ٩ ــ زبيب. ١٠ ــ قُرنفل مطحون. ١١ ــ قرفة مطحونة. ١٢ ــ جوزة الطيب مطحونة.

الطريقة : ـ

١ ــ أحضري البيض؛ ثُم قومي بكسره وضعيه في العجانة أو الخلاط الكهربائي أو قومي بضربه بالمضرب الكهربائي؛ ثُم اخفقيه جيداً؛ ثُم ضعي السُكر والفانيليا واخفقيهم جيداً؛ ثُم ضعي اللبن واستمري في الخفق؛ ثُم ضعي الدقيق وقومي بخفقه وبعد ذلك ضعي الزُبدة واستمري في الخفق.

٢ ــ أحضري صينية؛ ثُم ادهنيها بالزُبدة أو السمن ورشي عليها قليل من الدقيق؛ ثُم ضعي العجين؛ ثُم قومي برشه على وجه عين الجمل والزبيب ورشي على الوجه القرفة والقرنفل وجوزة الطيب ثم ادخليها بالفرن.

حلوى بالفستق

المقادير : ـ

١ ــ ٢ كيلو لبن. ٢ ــ ربع كيلو سكر. ٣ ــ فُستق. ٤ ــ كوب أرز منقوع قبلها بيوم وبعد ذلك نطحنه. ٥ ــ ٢ كوب ماء لنقع الأرز. ٦ ــ ملعقتان كبيرتان فانيليا. ٧ ــ صينية مُسطحه.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي غلي اللبن مع تقليبه؛ ثُم استمري في التقليب وضعي السكر والفانيليا وقلبيه جيداً؛ ثُم ضعي الأرز وقلبيه جيداً من ٥ ــ ٦ دقائق حتى يغلظ القوام؛ ثم ضعيه في الصينية المُسطحة.

٢ــ ضعي الصينية على النار واستمري في التقليب على نار عالية وقلبي بالسكين القطع المُثلثة واستمري في تقليبها حتى يُحرق القاع ويُصبح مثل الكرملة؛ ثم اتركيه حتى يبرد قليلاً وبعد لك ادخليه بالثلاجة لمدة أربع ساعات.

٣ ــ أحضري السكين وقطعي بطول الصينية؛ ثُم لفي كل شريحة رولو بالسكين وقطعي بالسكين حرف الصينية وعند تقديمها ضعي الفستق.

عجينه المكرونة بالسكر

المقادير : ـ

١ــ كوب دقيق. ٢ــ ملعقتا سُكر بودرة. ٣ــ بيضة. ٤ــ كسترد. ٥ــ لوز مقشر.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي تحضير الدقيق وعملي بداخله فتحه؛ ثُم ضعي السُكر؛ ثُم ضعي البيضة؛ ثُم قومي بخفق البيضة فقد نخفقها مع الدقيق والسُكر وبعد ذلك نعجنه جيداً؛

ثُم نرش سطح الرخامة بالدقيق؛ ثُم نضع العجين ونرش الدقيق على العجين؛ ثُم نفردها بالتشابه ونفرها رفيع جداً.

٢ ـ أحضري طبق عميق وقومي بتقطيع العجين مقاس الطبق نُقطع ثلاث دوائر؛ ثُم نسلق العجين وبعد ذلك نضع العجين الطبقة الثانية؛ ثُم نضع الكسترد؛ ثُم نضع الطبقة الثالثة؛ ثُم نضع على الوجه لوز مُقشر ونضعها في الثلاجة لتبرد.

٣ ـ نضع طبقة من عجينه المكرونة المسلوقة في ماء مغلي لا تتركها كثيراً ونضعها في الثلاجة لتبرد؛ ثُم أعملي علي إخراجها من الثلاجة وقدمي بجانبها فاكهة مقطعة؛ وبالهناء والشفاء.

ملحوظة : ـ

إذا كانت رغبتك في أن تكون المكرونة عادية قومي باستبدال السُكر بملح وزيت؛ وعندما تتخلي الدقيق اجعلي المنخول فوق الطاولة مُباشرة حتى لا يدخل الهواء في الدقيق لأن عجينه المكرونة لا يجب أن يدخل بها هواء.

مكرونة بالكريمة

المقادير : ـ

١ ـ عجينة مكرونة. ٢ ـ سمن. ٣ ـ كريمة. ٤ ـ قرفة. ٥ ـ فاكهة.

الطريقة : ـ

١ ـ أحضري العجين؛ ثُم أفرديه جيداً؛ ثُم قومي بتقطيعه بالقطاعة؛ ثُم نأخذ كل دوائره أو كُل جُزء ونضع بداخله تمرة؛ ثُم نُغلقها جيداً؛ ثُم نغلقها جيداً مثل القطايف وبعد ذلك نلفها مثل القرطاس أو الورد أو حسبما ترغبين.

٢ ــ أعملي علي سلق المكرونة في ماء مغلي ولا نتركه كثيراً؛ ثُم نرفعها ونتركها تبرد قليلاً؛ ثُم أحضري إناء وضعي به سمن؛ ثُم نتركه قليلاً علي النار حتى يسخن؛ ونتركه حتى يسخن؛ ثُم نُحمر المكرونة؛ ثُم أحضري الكريمة والقرفة وضعيهم في إناء؛ وضعيها على النار لتغلي لعمل الصلصة.

٣ ــ ضعي صلصة الكريمة والقرفة في طبق التقديم؛ ثُم ضعي حبات المكرونة المُحمرة وضعي بعض الفاكهة المُقطعة مثل الفراولة أو المانجو.

جبنة بالقشطة

المقادير : ـ

١ــ كوبا دقيق. ٢ــ علبة قشطة. ٣ــ علبة جبنة مربعات. ٤ــ ملعقة فانيليا. ٥ ــ ملعقة خميرة فورية. ٦ ــ زيت للقلي.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي عجن الدقيق مع القشطة والخميرة والفانيليا مع بعضهما البعض؛ واتركي العجينه لمُدة نصف ساعة؛ ثُم قُومي بتقطيع العجينة إلى حلقات دائرية صغيرة؛ وتُفرد في كُل حلقة شكل دائري؛ وتُوضع قطعة صغيرة من الجُبنة؛ وتُطوي العجينه لتُصبح بشكل السمبوسة العادية ولكن بحجم أصغر.

٢ ــ أعملي علي رصها بالصينية حتى تمتلئ؛ ثُم تُقلي في الزيت حتى تُحمر؛ ثُم ضعيها بالشربات بعد أن تخرج من الزيت؛ وأحضري طبق التقديم وقومي برصه وبرش علية السُكر المطحون.

طريقة عمل الشربات : ـ

ضعي كيسين من السُكر وكوب ونصف ماء؛ وقومي بغليهم مع بعضهم البعض على نار حتى يذوب السُكر.

كنافة بالقشطة والفستق

المقادير : ـ

١ـ كنافة بدرجة حرارة الغرفة. ٢ـ كيلو لبن طازج. ٣ـ كُوب سُكر. ٤ـ علبة قشطة. ٥ـ كُوب سميد خشن (دقيق بسبوسة). ٦ـ ملعقة كبيرة ماء ورد. ٧ـ ملعقة صغيرة فانيليا. ٨ ـ شربات. ٩ ـ زيت للقلي. ١٠ ـ فُستق مبشور.

الطريقة : ـ

١ ـ أعملي علي تسخين اللبن في إناء ورشي السميد وقلبيه حتى يتماسك قوامه وبعد ذلك أضيفي السُكر وقلبيه جيداً؛ ثُم قومي برفعه من على النار؛ وبعد ذلك أضيفي القشطة والفانيليا وماء الورد؛ ويُقلب ويُترك ليبرد تماماً.

٢ ـ قومي بإحضار ورق ألمنيوم وأضيفي إليه قليلاً من الكنافة؛ وعلى طرفها ضعي ملعقتين من خلطة السميد السابقة؛ ولفي عليها الكنافة؛ وعلى طرفها ضعي ملعقتين من خلطة السميد السابقة ولفي عليها الكنافة؛ ثُم أبرمي فوقها ورق الألمنيوم جيداً لتُصبح أصابع وتُلف من الجوانب جيداً.

٣ ـ أعملي علي تسخين الزيت في مقلاة عميقة؛ وتُقلي الأصابع بورق الألمنيوم حوالي ثُلث ساعة؛ ثُم تُرفع جانباً لتبرد؛ ثُم يُفتح ورق الألمنيوم ويُرمي؛ وتُقلي مرة أخرى بالزيت ليحمر لونها؛ ثُم تُغمس بالشربات؛ وتُرتب على طبق التقديم؛ ويُرش فوقه الفُستق المبشور؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

بلح بجوز الهند

المقادير : ـ

١ ـ كوب ونصف بلح مقطع. ٢ ـ ملعقتان كبيرتان زُبد. ٣ ـ نصف علبة لبن مُكثف. ٤ ـ ملعقتان كبيرتان من الشراب. ٥ ـ كوب ونصف جوز هند مبشور. ٦ ـ كوب ونصف جوز مقطع. ٧ ـ ثلاث أكوب بسكويت مكسر. ٨ ـ ثلاث ملاعق شيكولاتة سوداء للطهي.

الطريقة : ـ

١ ـ أعملي علي خلط البلح مع الزُبد واللبن المُكثف المُحلي والشراب؛ في إناء متوسط؛ ثُم ضعي الخليط على نار متوسطة الحرارة مع التحريك المُستمر لمُدة خمس دقائق حتى يلين البلح؛ ثُم يُرفع الإناء من على النار.

٢ ـ قلبي جوز الهند مع الجوز وكمية من البسكويت المكسر؛ وتكفي لعمل خليط مُتماسك وقلبي الخليط جيداً؛ ثُم قومي بفردها في قاعدة صينية مُستطيلة مدهونة بالزُبد أو السمن؛ ثُم ضعي الشيكولاتة في إناء؛ وقومي بغلي كمية صغيرة من الماء وقومي برفعها علي النار؛ وضعيها في إناء الشيكولاتة فوق إناء الماء بإحكام؛ ثُم تُحرك الشيكولاتة وهي تذوب.

٣ ـ قُومي بتوزيع الشيكولاتة السائلة فوق خليط البلح؛ ثُم أعملي علي فرد الخليط حتى يتماسك؛ ثُم قومي بتقطيعه إلى ٢٤ قطعة على هيئة أصابع؛ وقدميه بالهناء.

لبن الزبادي بالجيلاتين

المقادير : ـ

١ ــ ٦ ملاعق كبيرة سُكر. ٢ ــ ثُلث كُوب لبن زبادي. ٣ ــ نصف كوب كريمة سميكة. ٤ ــ جيلاتين. ٥ ــ رُبع كوب ماء دافئ.

الطريقة : ـ

١ ــ قومي بمزج السُكر مع لبن الزبادي جيداً؛ ثُم أعملي علي خفق الكريمة بالمضرب الكهربائي؛ ثُم أضيفيه إلى مزيج اللبن.

٢ ــ أذيبي الجيلاتين في الماء الدافئ؛ ثُم أضيفيه للمزيج وحركي جيداً؛ وضعي المزيج في قوالب صغيرة وبرديها مُدة ساعتين على الأقل؛ ثُم أحضري أكواب مُخصصة للآيس كريم وقومي بتقديمها مع تزينها وبالهناء والشفاء.

بالوظة بالزبيب والمكسرات

المقادير : ـ

١ ــ ٢ كوب ماء. ٢ ــ ملعقة كبير نشا. ٣ ــ ملعقتان سكر للتحلية. ٤ ــ قليل من ماء الورد. ٥ ــ مكسرات وزبيب بناتي للتجميل.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي إذابة النشا في قليل من الماء البارد حوالي كوب صغير من الماء وقومي بتحلية باقي الماء بالسكر وقومي بغليه علي النار.

٢ ــ أضيفي الماء المغلي علي خليط النشا مع التقليب المُستمر؛ ثُم أعيدي الخليط علي نار هادئة واتركيه حتى يغلي حوالي ثلاث دقائق مع مراعاة التقليب المُستمر.

٣ ــ أضيفي ماء الورد وقومي بغرف الفالوذج في الأطباق المُجهزة واتركيه حتى يهدأ قليلاً؛ ثُم قومي بتجميل الأطباق بالمكسرات والزبيب وبالهناء والشفاء.

قمر الدين بالمكسرات

المقادير : ـ

١ ــ ٢ كوب قمر الدين مُصفي. ٢ ــ ملعقة كبيرة نشا. ٣ ــ سكر للتحلية حسب الرغبة. ٤ ــ ٣ ملاعق زبيب ومكسرات.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي تقطيع قمر الدين وقومي بنقعه في الماء حوالي ساعة علي الأقل؛ ثُم صفيه؛ وقومي برفعة علي النار ويُحلي بالسكر وقلبي حتى يذوب السُكر؛ واتركيه حتى يغلي.

٢ ــ أعملي علي مزج النشا بقليل من الماء؛ ثُم أضيفيه لقمر الدين المغلي مع التقليب الجيد وبعد ذلك اتركيه يغلي حوالي ثلاث دقائق؛ ثُم أضيفي نصف مقدار المكسرات إلي قمر الدين المغلي وبعد ذلك ضعيه في الأطباق واتركيه حتى يبرد؛ ثُم قومي بتجميله بباقي المكسرات وبالهناء والشفاء.

مهلبية بالقرفة

المقادير : ـ

١ ــ أربع أكواب لبن. ٢ ــ أربع ملاعق سُكر. ٣ ــ ملعقتان كبيرتان أرز مدقوق. ٤ ــ قليل من الفانيليا أو ماء الورد. ٥ ــ فُستق مفري وقرفة ناعمة للتجميل.

الطريقة : ـ

١ ــ قومي بخلط الأرز بقليل من اللبن البارد وأعملي علي تحلية باقي اللبن وضعيه يغلي علي النار؛ ثُم أضيفيه لخليط الأرز مع التقليب المُستمر حتى ينضج الأرز حوالي عشر دقائق.

٢ ــ قومي برفع اللبن من علي النار وأضيفي له الفانيليا أو ماء الورد؛ ثُم ضعي الخليط في الأطباق المُخصصة للمهلبية واتركيها حتى تبرد قليلاً؛ ثُم جمليها بالفستق المفري أو القرفة الناعمة أو كليهما؛ ثُم قدميها بالهناء.

أرز باللبن بالمكسرات

المقادير :ـ

١ ــ ٢ كوب لبن. ٢ ــ ملعقة ونصف كبيرة أرز. ٣ ــ سُكر للتحلية. ٤ ــ قليل من الفانليا أو ماء الورد.

الطريقة :ـ

١ ــ أعملي علي تنقية الأرز وغسله جيداً؛ ثُم غطيه بالماء المغلي واتركيه حوالي ساعة؛ ثُم يُصفي من ماء النقع أو يغطي الأرز بالماء ويرفع علي النار حتى ينضج نصف نضج.

٢ ــ أضيفي اللبن للأرز ويُرفع علي نار هادئة مع التقليب حتى ينضج؛ ثُم يُحلي بالسكر مع إضافة الفانليا.

٣ ــ ضعي الأرز باللبن في أطباق وجمليه باللوز والفستق أو القرفة الناعمة.

أرز بالقراصيا

المقادير : -

١ ــ مقدار من الأرز باللبن الناضج السابق. ٢ ــ قليل من الفانليا. ٣ ــ بيضتان. ٤ ــ كوب متوسط من خشاف القراصيا.

الطريقة : -

١ ــ قومي بخلط الأرز باللبن الناضج بالبيض المخفوق والفانليا وأعيدي تحليته.

٢ ــ ضعي الخليط في قالب مُجوف الوسط ومدهون جيداً بالزُبد وقومي بالضغط علي الخليط جيداً؛ وضعي القالب في صينية بها ماء وأدخليها بالفرن حتى يجمد وبعد ذلك يُترك حتى تهدأ حرارته؛ ويُقلب في طبق مُستدير ويترك حتى يبرد تماماً.

٣ ــ أعملي علي نزع النوى من القراصيا باحتراس وضعيها في تجويف الأرز؛ ثُم قومي بتجميلها بوردات من الكريمة المخفوقة وقليل من الفُستق أو الكريز.

أرز بالكراملة

المقادير : -

١ ــ مقدار من الأرز باللبن. ٢ ــ قليل من الكراملة. ٣ ــ بيضتان. ٤ ــ مقدار مُناسب من الفانيليا.

مقادير الكراملة : -

١ ــ ملعقتا ماء. ٢ ــ ٧ ملاعق سُكر.

الطريقة : -

١ ــ قومي بخلط الأرز بالبيض والفانيليا؛ ثم قومي بتحضير الكراملة؛ وهي بإضافة السُكر للماء وقومي بغليه جيداً حتى يحمر السُكر وبعد ذلك تُصب الكراملة في القالب وهي ساخنة وتُترك حتى تبرد؛ ثم تُدهن جدران القالب جيداً بالزُبد.

٢ ــ ضعي خليط الأرز بالبيض والفانيليا في القالب؛ وقُومي بعد ذلك بنفس خطوات الأرز باللبن بالقراصيا؛ ثم أعملي علي إخراجه من الفُرن؛ واتركيه قليلاً حتى يبرد تماماً؛ ثم قُومي بقلبه في طبق التقديم وبالهناء والشفاء.

كرات الأرز بالبقسماط

المقادير : ـ

١ ــ رُبع كُوب أرز. ٢ ــ كوبان كبيرتان من اللبن. ٣ ــ خمس أكواب سُكر. ٤ ــ قليل من الفانيليا. ٥ ــ بيض وبقسماط للتغطية. ٦ ــ نصف ملعقة زُبد. ٧ ــ صفار بيضتين. ٨ ــ كريز للتجميل.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي تنقية الأرز واغسليه جيداً وقومي بطهيه في اللبن علي نار هادئة جداً حتى ينضج تماماً؛ ثم يُحلي بالسُكر مع إضافة إليه الزُبد والفانيليا وصفار البيض؛ ثم ضعي الخليط في طبق مُبلل؛ وساوي سطحه؛ ثم قُومي بتقسيم سطحه إلي ثماني أقسام واتركيه حتى يبرد.

٢ ــ قومي بتكوير كُل قسم؛ وغطيه بالبيض والبقسماط؛ ثم تُحمر الكرات في السمن الغزير؛ وقومي برفع الكور من السمن؛ وتُوضع علي ورقة لامتصاص السمن الزائد؛ ثم ضعي قطعة من الكريز بوسط كُل كُرة؛ ثم ضعي الكور علي طبق مفروش بالدانتيل؛ ومُمكن أن تُقدمي معها صلصة الليمون؛ وبالهناء والشفاء.

أصابع الجُلاش بالمهلبية

المقادير : ـ

١ ــ رُبع كيلو جُلاش طازج. ٢ ــ رُبع كـوب سمن. ٣ ــ مقدار من الشـربات. ٤ ــ رُبع كوب مكسرات مفرية أو مدقوقة. ٥ ــ رُبع كُوب سُكر. ٦ ــ ماء ورد؛ أو مقدار من المهلبية.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي تقطيع الجُلاش قطعاً مُستطيلة عرضها ٣ سم؛ ثُم ضعي مقدار من الحشو علي طرف كُل قطعة؛ وقومي بلفها كالإصبع؛ وتُكرر هذه العمليـة حتـى ينتهي المقدار؛ وبعد ذلك تُدهن الأصابع جيداً بالسمن السائح؛ وتُوضع في صـينية مدهونة بالسمن.

٢ ــ قومي بخبز الجُلاش في فُرن متوسط الحرارة حتى تنضج؛ وبعد ذلك تُغمـس في الشربات البارد؛ وتُرفع منه؛ وتُصفي؛ وتُجمل بالفستق؛ وتُترك حتى تبرد وتُقدم بالهناء والشفاء.

جلاش باللبن

المقادير : ـ

١ــ رُبع كيلو جُلاش جاف. ٢ ــ رُبع كُوب سمن. ٣ ــ كوبا لبن. ٤ ــ أربـع بيضات. ٥ ــ ملعقة كبيرة من السُكر الناعم. ٦ ــ قليل من الفانيليا. ٧ ــ كـوب متوسط من المكسرات والزبيب. ٨ ــ رُبع كُوب سُكر. ٩ ــ مقدار من الشربات.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي خفق البيض خفيفاً؛ ثُم أضيفي إليه اللبن والسُكر والفانيليا؛ وقلبي الخليط حتى يذوب السُكر؛ ثُم يُصفي.

٢ ــ ضعي رقائق الجلاش في صينية مدهونة بالسمن دهناً جيداً؛ ثُم تُبل رقاقة أخري في خليط اللبن وتُرفع بسرعة وتُوضع في الصينية؛ وتُرش بقليل من السمن؛ وتُكرر العملية حتى ينتهي نصف مقدار الجلاش.

٣ ــ اخلطي مقادير الحشو بعضها ببعض وتُوزع بالتساوي في الصينية؛ ثُم ضعي العدد الباقي من رقائق الجُلاش بنفس الطريقة؛ ويُبل في خليط اللبن؛ ثُم يُرش بالسمن؛ ثُم يُصب باقي مقدار السمن علي الوجه؛ وبعد ذلك تدخل في فُرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر لونها؛ ثُم أعملي علي تقطيع الجُلاش؛ وقُومي بسقيه بالشربات البارد؛ واتركيه حتى يبرد تماماً؛ وبعد ذلك تُقدم؛ وبالهناء والشفاء.

قطايف بالمكسرات

المقادير :-

١ ــ كيلو قطايف صغيرة. ٢ ــ مقدار من الشربات. ٣ ــ سمن للتحمير أو زيت. ٤ ــ ربع كوب مكسرات مفري. ٥ ــ ملعقة كبيرة سكر. ٦ ــ ملعقتان كبيرتان من الزبيب. ٧ ــ ماء ورد أو فانليا.

الطريقة :-

١ ــ أعملي علي خلط جميع مقادير الحشو بعضها ببعض مع إضافة ماء الورد إليه؛ ثُم ضعي جُزء من الحشو علي القطايف؛ وقُومي بطويها نصفين؛ واضغطي عليها من الطرفين حتى يلتصقا؛ أو تُوضع كُل دائرتين معاً إذا كانت القطايف من النوع الصغير جداً.

٢ ــ قومي بتحمير القطايف في السمن؛ وبعد ذلك تُنشل من التحمير؛ وتُوضع في الشربات البارد وتُرفع بسرعة؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

أصابع الكنافة بالكريمة

المقادير : ـ

١ــ كيلو كُنافة طازجة. ٢ــ ٦ ملاعق سمن. ٣ــ مقدار من الشربات. ٤ ــ نصف كوب متوسط من المكسرات. ٥ ــ ملعقة سُكر. ٦ ــ فانيليا أو ماء ورد.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي تجهيز الحشو بخلط المكسرات مع السكر وماء الورد أو الفانيليا.

٢ ــ قومي بأخذ خصلة من الكنافة وقومي بفردها علي المنضدة وتساوي ويغطي باقي المقدار لكي يجف.

٣ ــ ضعي مقدار ملعقة من الحشو علي طرفي الخصلة المفرودة وقومي بلفها كالإصبع؛ ثُم يُقطع لفصله عن باقي الخصلة ويُوضع في صينية مدهونة جيداً بالسمن بشرط أن يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية مع ملاحظة تغطية الخصلة أثناء العمل بشاشة مبللة بالماء ومعصورة وتكرر نفس العملية حتى تنتهي من مقدار الكنافة وبعد ذلك تُرص الأصابع في الصينية بجوار بعضها.

٤ ــ قومي بتسخين مقدار من السمن وضعيه علي الأصابع وبعد ذلك تُدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها.

٥ ــ قومي برص الأصابع علي مصفاة لتصفية السمن؛ ثُم تُرش بقليل من الماء الساخن وتُهز المصفاة للتخلص من الماء بسرعة وتُسقي الأصابع بالشربات المُعد البارد حتى تبرد وبعد ذلك تُقدم كما هي أو تُجمل بالفستق أو بوردات من الكريمة.

بسكويت بالكاكاو

المقادير : -

١ ــ زبده. ٢ ــ بسكويت قهوة الصباح. ٣ ــ نصف كوب سكر. ٤ ــ نصف كوب لبن سائل. ٥ ــ واحدة ونصف ملعقة متوسطة الحجم من بودرة الكاكاو.

الطريقة : -

١ ــ نُذوب الزُبدة على النار.

٢ ــ نضع السكر لبضع دقائق.

٣ ــ نضيف اللبن ونتركه يغلي قليلاً.

٤ ــ نضع بودرة الكاكاو.

٥ ــ نقطع البسكويت إلى قسمين ونضعه على الخليط السابق ليغلظ.

٦ ــ نرفعه عن النار لكي يبرد ثم نقوم بطيه في الإناء ونضعه في الثلاجة ليجمد.

٧ ــ يُقطع ويدحرج في الجيل.

بسكويت النشا

المقادير : -

١ ــ كوب و ربع دقيق أبيض. ٢ ــ كوب و ربع نشا. ٣ ــ ثلثي كوب سكر بودرة. ٤ ــ كوب زبدة. ٥ ــ بيضة. ٦ ــ فانيليا. ٧ ــ بيكنج بودر.

الطريقة : -

١ ــ تُعجن كل المقادير باليد و تشكل أقراص صغيرة؛ وتدخل الفرن حتى النضج.

٢ ــ بعد أن تبرد وقبل التقديم تُزين الأقراص بالمربى والفستق المبشور.

كعكة المشمش

المقادير : ـ

١ ـ ثلاث أرباع كوب زبد. ٢ ـ ثلاث أرباع كوب سكر. ٣ ـ ثلاث أرباع كوب مربى مشمش. ٤ ـ ثلاث ملاعق صغيرة بيكنج بودر. ٥ ـ ثلاث بيضات. ٦ ـ ملعقة صغيرة فانيليا. ٧ ـ ثلاث أكواب دقيق.

الطريقة : ـ

١ ـ في العجانة تُدعك الزبدة؛ ويُضاف إليها السُكر مع الاستمرار بالدعك حتى تُصبح خفيفة هشة؛ ويُضاف البيض؛ والفانيليا؛ والبيكنج بودر؛ ثُم يُضاف الدقيق حتى تتماسك العجينة.

٢ ـ في صينية الخبز المدهونة بالزبدة تفرد ثلثي كمية العجين؛ وتُدهن فوقها كمية المربي؛ وتُشكل ببقية العجينة حبال تُشبك فوق المربى.

٣ ـ تُخبز في الفرن؛ وبعد استخراجها تُترك لتبرد وتُقدم.

الكليجة العربية

المقادير : ـ

١ ـ ٢ كوب دقيق أبيض. ٢ ـ كوب دقيق أسمر. ٣ ـ نصف كوب كبير عجوة. ٤ ـ نصف كوب متوسط سمن بلدي. ٥ ـ نصف كوب زيت ذرة. ٦ ـ ٣ بيضات. ٧ ـ كوب سُكر. ٨ ـ ٢ ملعقة صغيرة هيل. ٩ ـ ٢ ملعقة صغيرة زعفران. ٧ ـ ملعقة كبيرة بيكنج بودر. ٨ ـ لبن حسب العجينة.

الطريقة : ـ

١ ـ تُخلط جميع المقادير مع بعضها البعض.

٢ ــ يُضاف اللبن حتى تُصبح العجينة شبة متماسكة ولا تكون لينة.

٣ ــ تُصنع بالقوالب الخاصة بالمعمول وتُدخل الفرن حتى تحمر من تحت.

بيتي فور.. سريع

المقادير : ـ

١ ــ قالب زبد متوسط. ٢ ــ ثلاث أرباع كوب سُكر ناعم. ٣ ــ كوبان ونصف دقيق. ٣ ــ بيضه. ٤ ــ ملعقة صغيرة فانليا. ٥ ــ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة : ـ

١ ــ يُوضع الزُبد خارج الثلاجة حتى يذوب؛ وتُخلط بالخلاط حتى تُصبح بيضاء؛ ويُضاف عليها السُكر؛ وتُخلط بالخلاط أيضاً.

٢ ــ تُوضع البيضة؛ والفانليا؛ والبيكنج بودر؛ ويُخلط بالخلاط؛ ويُوضع الدقيق بالتدريج؛ وتُوضع في كيس التزيين؛ وتُشكل حسب الرغبة؛ وتُوضع في الصينية؛ وتُوضع في الفرن لفترة بسيطة.

بسكويت اليانسون

المقادير : ـ

١ ــ ٢ كوب ونصف دقيق. ٢ ــ نصف كوب زيت نباتي. ٣ ــ نصف كوب زبد أو سمن. ٤ ــ نصف كوب سمسم محمص. ٥ ــ نصف كوب يانسون حب. ٦ ــ ربع كوب سُكر. ٧ ــ نصف كوب ماء. ٨ ــ ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة : ـ

١ ــ تُخلط مع بعضها البعض جيداً حتى تتكون العجينه.

٢ ــ تُقطع العجينة على هيئه أصابع وتلف على شكل دوائر وتخبز في فرن متوسط الحرارة.

بسكوت اليانسون

المقادير : ـ

١ ــ ثلاث أكواب دقيق. ٢ ــ ثلاث ملاعق ينسون حب. ٣ ــ ملعقة حبة البركة.

٤ ــ ملعقتا بيكنج بودر. ٥ ــ كوب سُكر. ٦ ــ كوب زيت نباتي. ٧ ــ خمس بيضات. ٨ ــ فانيليا.

الطريقة : ـ

١ ــ نضع الدقيق المنخول مع حب اليانسون؛ والبيكنج بودر وحبة البركة.

٢ ــ نضع السُكر والزيت؛ والبيض؛ والفانيليا في الخلاط لمدة خمس دقائق.

٣ ــ نضع الخليط السائل على الدقيق حتى تتجانس وتُصبح عجينه شبه جامدة.

٤ ــ تُفرد في صينية مدهونة بالزيت لمدة ٢٠ دقيقة في درجه حرارة ٤٥٠ ف.

٥ ــ تخرج من الفرن وتُقطع أصابع وتُحمر من الجهتين عن طريق الشواية.

بسكويت الفستق

المقادير : ـ

١ ــ ٢ كوب فُستق مطحون جيدا . ٢ ــ ٢ كوب دقيق. ٣ ــ كوب سُكر ناعم.

٤ ــ ثلاثة أرباع كوب زيت. ٥ ــ ملعقة صغيرة هيل مطحون. ٦ ــ حبهان.

الطريقة : ـ

١ ــ يُنخل الدقيق؛ والسُكر في طبق عميق.

٢ ــ يُضاف كمية الفستق المطحون للدقيق؛ وقومي بتقليبه بيدك.

٣ ــ يُضاف الزيت بالتدريج؛ وقومي بتقليب الخليط جيداً باليد.

٤ ــ شكلي الخليط على شكل دائرة صغيرة مدببة السطح العلوي ومسطحة من الجهة الأخرى.

٥ ــ وزعي الخليط في صينية مدهونة وراعي وجود مسافة نصف سم بين كُل حبة والأخرى.

٦ ــ ضعي الصينية بالمحتوي في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ دقيقه.

ملاحظه : ـ لا تقومي بإخراجه من القالب مُباشرة بعد النضج؛ واتركيه لمدة عشر دقائق ثم ضعيه في قوالب ورقية؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

بسكويت القرفة بالسكر البودرة

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو زُبد غير مملح. ٢ ــ كوب سكر بودرة. ٣ ــ ملعقة بشر برتقالة. ٤ ــ بيضة. ٥ ــ قليل من الفانيليا. ٦ ــ كوبان وربع كوب دقيق منخول. ٧ ــ ملعقة ونصف بيكنج بودر. ٨ ــ ملعقتان صغيرتان قرفة. ٩ ــ كوب لوز مطحون. ١٠ ــ سُكر بودرة للتجميل.

الطريقة : ـ

١ ــ نخفق الزُبد؛ والسُكر؛ وبشر البرتقال؛ والبيض والفانيليا حتى يصير الخليط خفيفا مثل الكريمة.

٢ ــ نضيف الدقيق؛ والقرفة؛ واللوز تدريجياً مع التقليب بملعقة خشب حتى تتكون عجينه سهلة التشكيل؛ وتُشكل على هيئة (هلال).

٣ ــ نضع الخليط في فرن متوسط الحرارة؛ وبعدما تبرد نرش عليها السُكر؛ وبعد نصف ساعة نرش أيضاً سُكر مرة أخري.

٤ ــ بعد أن تخرج من الفرن نتركها قليلاً حتى تبرد؛ وتقدم.

ملاحظة : ـ

اللوز يُنقع في ماء حار أولاً كي يسهل إزالة القشر؛ ويُجفف ثُم يُطحن؛ وإذا أردت عجينة خفيفة للأكل وتذوب بسهولة فلا تضعي البيضة؛ واستخدمي السمن بدلاً من الزُبد؛ كما يُمكنك استبدال اللوز بالجوز.

بسكويت جـوز الهند

المقادير : ـ

١ ــ ثلاثة أرباع كوب زبد. ٢ ــ ثلاثة أرباع كوب سُكر مطحون. ٣ ـــ واحـد ونصف كوب دقيق عادي.

الحشو : ـ

١ ــ كوب سُكر بُني. ٢ ــ بيضتان. ٣ ــ ملعقتان دقيق. ٤ ــ نصف ملعقة بكينج بـودر. ٥ ــ ملعقة صغيـرة ملح. ٦ ــ نصف ملعقة صغيرة فانيليا. ٧ ــ كيوي. ٨ ــ جوز مفروم. ٩ ــ كوب جوز الهند.

الطريقة : ـ

١ ــ يُسخن الفرن لـدرجة حرارة ٣٥٠ ف؛ ويُخلط الزُبد مع السُكر والدقيق.

٢ ــ تُفرد العجينة في صينية غير مدهونة؛ تدخل العجينة الفُرن لمدة ربع ساعة.

٣ ــ تُخلط جميع مقادير الحشو ثم تُفرد على العجينة السابقة؛ وتدخل الفرن مـرة ثانيه لمدة ثلث ساعة؛ ويُحمر الوجه وتُترك لتبرد ثم تُقطع مستطيلات؛ وتُقدم.

البسكويت بالنسكافيه

المقادير : -

١ـ بيضة. ٢ـ مقدار مناسب زُبد. ٣ـ سُكر مطحون. ٤ـ ملعقة صغيرة فانيليا. ٥ـ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٦ـ دقيق حسب حاجة العجين. ٧ـ نسكافيه (قرفة).

الطريقة : -

١ ـ نترك الزبد خارج الثلاجة فتره حتى تُصبح لينة ثُم نخلطها بخلاط البيض.

٢ ـ نضع عليها تدريجياً السُكر المطحون؛ ونستمر بالخلط حتى يُصبح الخليط كثيف القوام.

٣ ـ نُكسر البيض في وعاء خارجي؛ ونضربها بالشوكة؛ ونضع عليها الفانيليا؛ كما يُمكن أن تُستبدل الفانيليا ببضع قطرات من الخل.

٤ ـ نضيف البيض إلى خليط الزُبد؛ والسُكر تدريجياً مع استمرار الخفق بخلاط البيض حتى يتجانس الخليط؛ ونُضيف الدقيق شيئاً فشيئاً حتى تُصبح عجينة قابلة للتشكيل في قالب البسكويت؛ وقبل إضافة النسكافيه نُحلل المقدار المرغوب في كميه قليلة من الماء بحيث لا تؤثر على قوام العجين؛ ويُشكل العجين في قوالب خاصة؛ وتوضع في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

ملاحظه : - يجب مُراعاة نخل الدقيق؛ والسُكر قبل الاستعمال.

كُرات البسكويت بالشيكولا

المقادير : -

١ ـ ٤٨ قطعه بسكويت سادة. ٢ ـ ثُلث كوب حليب مُركز ومُحلى. ٣ ـ علبة قشدة (١٧٠جم). ٤ ـ ٢ ملعقة كبيرة كاكاو بودرة. ٥ ـ شرائح كاكاو.

الطريقة : ـ

١ ــ يُطحن البسكويت بواسطة الخلاط الكهربائي؛ ويُضاف إليه الحليب؛ والقشدة؛ والكاكا البودرة؛ ويُخلط جيداً حتى تتكون عجينه متجانسة.

٢ ــ تُشكل العجينة على شكل كور بحجم الجوز؛ ثُم يُغطى بشرائح الكاكاو؛ وتُترك في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة قبل التقديم.

كرات البسكويت بالتمر

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو تمر مطحون. ٢ ــ نصف كوب صغير حليب سائل. ٣ ــ رُبع كوب زُبد. ٤ ــ ملعقة كبيرة ماء ورد.

الطريقة : ـ

١ ــ نُسخن الزُبد على النار؛ ونُضيف لها التمر؛ ونُقلب جيداً؛ ثُم نضيف الحليب ونخلط جيداً مع أضافه ماء الورد؛ ونقلب؛ ونتركه حتى يبرد.

٢ ــ ثُم نُشكل الخليط إلي كور صغيرة.

مقادير عجينة البسكويت

١ ــ كوبين ونصف دقيق. ٢ــ نصف كوب زُبد. ٣ ــ نصف كوب زيت نباتي. ٤ ــ نصف كوب سُكر. ٥ ــ ثلاث ملاعق كبيرة يانسون. ٦ ــ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٧ ــ كوب ونصف سمسم للتزين.٨ ــ ماء حسب احتياج العجينة.

الطريقة : ـ

١ــ نُخرج الزُبد قبل فترة؛ وتُترك حتى تسيل في إناء آخر؛ ونضع الدقيق والسُكر؛ ونُضيف الزبد ونفرك جيداً باليد؛ ونُضيف الزيت واليانسون والبيكنج بودر؛ ونعجن جيداً مع إضافة الماء بالتدريج حتى تصير العجينة لينة وسهلة التشكيل.

٢ ــ نأخذ كور التمر السابق عملها؛ ونُغلفها بالعجينة؛ ونُدحرجها بالسمسم من كل الجوانب؛ ونخبزها بفرن متوسط الحرارة.

الكليوة

المقادير : ـ

١ ــ قالب زُبد. ٢ ــ نصف كوب زيت. ٣ ــ كوب ونصف سُكر ناعم. ٤ ــ بيضتان. ٥ ــ ثلاثة أكواب نشاء. ٦ ــ ملعقة صغيرة فانيليا. ٧ ــ ملعقة بيكنج بودر. ٨ ــ شيكولاتة للتزيين.

الطريقة : ـ

١ ــ نضع الزُبد المُجمد ويُخلط مع السكر؛ والفانيليا والنشاء جيداً ثُم نضع صفار البيض؛ والزيت؛ ثُم يُخلط؛ ثُم أضيفي الدقيق؛ والبيكنج بودر حتى تُصبح عجينة متماسكة؛ وليست يابسة (أي رطبة قليلاً).

٢ ــ نأخذ قليلاً من العجين؛ ويُفرد علي الطاولة ثُم يُشكل مثل الكلي؛ ونضعها في الفرن حتى تنضج؛ وبعد أن تبرد تُغمس في الشيكولاتة.

فطيرة المربى اللذيذة

المقادير : ـ

١ ــ كوب سمن بلدي. ٢ ــ كوب سُكر. ٣ ــ كوب ونصف دقيق. ٣ ــ بيضتان. ٤ ــ ملعقة بيكنج بودر. ٥ ــ قليل من الفانيليا. ٦ ــ ٤ ملاعق كبيرة مربة فراولة.

الطريقة : ـ

١ ــ نخفق السُكر؛ والسمن بالمضرب الكهربائي؛ ثُم نضع البيض؛ والفانيليا؛ ثُم الدقيق؛ والبيكنج بودر؛ ثُم يوضع في صينية مدهونة.

٢ ــ ثُم نقوم بتخفيف المربى بقليل من الماء؛ ثُم نضعها فوف الخليط؛ ويوضع الخليط في الفرن؛ وبعد النضج تخرج وتترك لتبرد؛ ثُم تقطع وتُقدم.

كيكة الموز

المقادير : ـ

١ ــ ثلاث بيضات. ٢ ــ ذرة فانيليا. ٣ ــ كاسه شاي سكر. ٤ ــ كوب شاي موز ناضج تماماً مهروس. ٥ ــ كوب شاي دقيق. ٦ ــ ملعقة طعام بيكنج باودر. ٧ ــ كوب شاي زيت.

الطريقة : ـ

يخلط البيض مع السكر والفانيليا؛ ويُضاف الموز ثُم الزيت ثم الدقيق والبيكنج باودر؛ وتُصب بصينية وتدخل الفرن؛ حتى تستوي من أسفل؛ ومن أعلى.

كيكة الأناناس

المقادير : ـ

١ ــ ٥ بيضات. ٢ ــ كوب سُكر. ٣ ــ نصف كوب زيت. ٤ ــ فانيليا. ٥ ــ ثلاثة أرباع كوب دقيق. ٦ ــ ملعقة ونصف بيكنج باودر. ٧ ــ ملعقتا بشر بُرتقال. ٨ ــ أناناس مُعلب حلقات.

الطريقة : ـ

يُخفق البيض إلى أن ينتفش؛ ويُضاف السُكر ويُخفق؛ ثُم البيض ويُخفق؛ ثُم الدقيق المنخول والبشر والبيكنج باودر؛ ونُحضر صينية ونحرق فيها سُكر؛ ونرص حلقات الأناناس فوقه؛ ونضع الخليط عليه؛ ويدخل الفُرن نصف ساعة؛ ونُخرجها من الفُرن ونُشربها ماء الأناناس؛ وتُقدم بالهناء.

الكنافة الملفوفة بالفستق المحمص

المقادير : -

١ ــ كيلو كنافة برمة ناعمة. ٢ ــ ثلث كيلو فستق محمص خفيفاً ومفري غليظاً للحشو. ٣ ــ مقدار من الشربات برائحة ماء الورد. ٤ ــ ثلاثة أرباع كوب سمن.

الطريقة : -

١ ــ قومي بأخذ كمية مناسبة من الكنافة وافرديها علي منضدة؛ وسوي سُمكها تماماً؛ ثُم ضعي طبقة من الحشو بوسط الكنافة؛ وثبتيها باليد اليُسري علي طرف الخصلة الأيسر؛ وابدأي بلف الكنافة بحرص؛ ولفيها من الطرف الأيمن باليد اليُمني مع مُلاحظة عدم تحريك اليد اليُسري بتاتاً حتى يتم لف قطعة الكنافة.

٢ ــ قومي بلف قطعة الكنافة الملفوفة حول بعضها باليد اليُمني؛ وتُوضع بوسط صينية مدهونة جيداً بالسمن؛ وبعد ذلك تُكرر العملية مع خصلة أخري؛ وتُلف حول الخصلة الأولي الملفوفة... وهكذا حتى ينتهي المقدار وتمتلئ الصينية.

٣ ــ أعملي علي تسييح السمن؛ وقومي بصبه علي الكنافة؛ وتدخل في فُرن مُتوسط الحرارة حتى يحمر لونها؛ ويُصفي السمن من الصينية؛ ثُم اعملي علي سقيها بالشربات البارد؛ وتترك حتى تبرد تماماً؛ وتُقطع لأصابع؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

كنافة بماء الورد

المقادير : -

١ ــ نصف كيلو كنافة. ٢ ــ أربع ملاعق كبيرة سمن. ٣ ــ مقدار من الشربات. ٤ ــ نصف كوب ماء مغلي.

الحشو : ـ رُبع كُوب مكسرات وزبيب؛ وملعقة سُكر؛ وماء ورد أو فانيليا؛ وملعقة كبيرة فُستق مفـري للتجميل.

الطريقة : ـ

١ ـ أعملي علي تجهيز الحشو بخلط مقاديره بعضها ببعض؛ ثُم قُومي بتعـريض الكنافة للهواء حتى تجف نوعاً ما؛ ثُم ضعيها في صينية.

٢ ـ قومي بقدح السمن وصبه فوق الكنافة؛ ثُم قومي بإدخالها في الفرن علي نـار هادئة حتى يحمر لونها؛ أو علي نار هادئة مع التقليب حتى يحمر لونها.

٣ ـ ثُم ضعي الكنافة في مصفاة لتصفية السمن منها؛ ثُم قومي برشها بالماء المغلي وهو النصف كوب؛ وبعد ذلك تُرفع المصفاة وتُهز للتخلص من الماء بسُرعة؛ ثُـم تُسقي بالشربات البارد؛ وتترك حتى تبرد.

٢ ـ قومي برش قاع الصينية بالفُستق المفري؛ وضعي فوقه طبقة مـن الكنافـة حوالي نصف المقدار؛ وفوقها حشو مرة أخري؛ ثُم باقي الكنافة؛ وقومي بالضـغط علي سطح الصينية باليد؛ ثُم إقلبيها في طبق التقديم... وتُقدم بالهناء والشفاء.

معمولة بالجوز المفري

المقادير : ـ

١ ـ ستة أكواب سميد بلدي ناعم. ٢ ـ كوبا سمن. ٣ ـ نصف كوب ماء بارد.

مقادير الحشو : ـ

١ ـ ٢,٥ كوب جوز مفري. ٢ ـ قليل من ماء الورد. ٣ ـ ثلاثة أربـاع كُـوب سُكر ناعم.

الطريقة : ـ

١ ــ قُومي بنخل السميد؛ وقومي بعمل حُفرة في وسطه؛ ثُم أعملي علي قدح السمن وصبه في الحُفرة؛ ثُم قليبه حتى تهدأ حرارته؛ ثُم يُبس باليد جيداً؛ وبعد ذلك أضيفي إليه ماء الورد؛ واخلطي جيداً باليد حوالي رُبع ساعة؛ ثُم يُغطي ويُترك مُدة لا تقل عن يوماً كاملاً.

٢ ــ بعد ذلك قومي بدعكه باليد جيداً إلي أن يظهر أثر السمن؛ ثُم أضيفي الماء الفاتر تدريجياً؛ ويُعجن جيداً؛ ثُم يُجهز الحشو بخلط جميع المقادير بعضها ببعض؛ وتُؤخذ قطعة صغيرة من العجين وتُكور؛ ثُم اعملي بها فتحة في الوسط (تُقور) حتى تصير رفيعة؛ وتُحشي بالحشو؛ وتُجمع الأطراف وتُساوي علي شكل كعكة.

٣ ــ أعملي علي نقشها بمناقيش رفيعة؛ وتُوضع في فُرن هادئ حوالي رُبع ساعة؛ بشرط ألا يتغير لونها ويُترك ليبرد؛ ثُم يُرش بالسُكر الناعم؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

قرع العسل بالصلصة

المقادير : ـ

١ ــ ثُلث كُوب سُكر ناعم. ٢ ــ رُبع كوب ماء. ٣ ــ ٢,٥ كوبا صلصة بيضاء. ٤ ــ صفار أربع بيضات. ٥ ــ سُكر لتحلية الصلصة. ٦ ــ نصف ملعقة صغيرة فانيليا أو ملعقة ماء ورد للصلصة. ٧ ــ خمس أكواب قرع عسل.

مقادير الحشو : ـ

١ــ ثلاث ملاعق كبيرة زبيب. ٢ــ ثلاث ملاعق كبيرة جوز مفري. ٣ ــ ملعقتان كبيرتان من السُكر. ٤ ــ فانيليا أو ماء ورد.

الطريقة : ـ

١ ــ أعملي علي تقشير القرع وقطعيه لشرائح؛ ثُم ضعيه في إناء مع قليل من السُكر والماء؛ ثُم يُرفع علي نار هادئة حتى ينضج؛ ثُم يُوضع علي مصفاة للتخلص من السائل.

٢ ــ قومي بعمل صلصة بيضاء باللبن وتُحلي بالسُكر؛ ويُضاف إليها صفار البيض والفانيليا أو ماء الورد؛ وتُخلط المكسرات والزبيب والسُكر والفانيليا أو ماء الورد.

٢ ــ أعملي علي دهن الصينية بالسمن دهناً جيداً؛ ثُم تُرش بطبقة ثخينة من البقسماط الناعم؛ ويوضع نصف مقدار الصلصة في الصينية المُعدة بالبقسماط.

٣ ــ ضعي نصف مقدار القرع بنظام طبقة متساوية؛ ثُم يُوضع فوقها الحشو ويُوزع بالتساوي؛ ثُم يُوضع باقي مقدار القرع بنفس الطريقة؛ ثُم باقي الصلصة طبقة صلصة وطبقة قرع؛ ثُم الحشو؛ ثُم طبقة قرع وطبقة صلصة؛ ثُم قومي بإدخال الصينية في فُرن هادئ وتُترك حتى تجمد ويحمر وجهها وتُترك حتى تبرد؛ ثُم تُهذب الحواف بحرص بسكين؛ وتُقلب في طبق التقديم؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

غُريبة بالزبيب

المقادير : ـ

١ ــ كيلو دقيق أبيض منخول. ٢ ــ نصف كيلو سمن بلدي. ٣ ــ رُبع كيلو سُكر بودرة منخولة. ٤ ــ قليل من الفانيليا.

الطريقة : ـ

١ ــ يُدعك السمن باليد جيداً حتى يصير لونه أبيض؛ ثُم يُضاف إليه السُكر ويُتابع الدعك حتى يصير الخليط هشاً كالكريمة؛ ثُم نُضيف الدقيق تدريجياً بعد نخله مع

الاستمرار في الدعك بالأصابع حتى تتكون لدينا عجينة مُتماسكة؛ ثُم تُترك بالثلاجة لترتاح لمُدة ساعة.

٢ــ بعد ذلك تُدعك باليد مرة أخرى وتُقطع العجينة قطعاً متساوياً بحجم البيضة؛ ثُم تُرقق بين الكفين حتى نكونها على شكل أقراص مُستديرة أو أصابع؛ ثُم تدور مثل الكعكة؛ وتُوضع في صينية مدهونة بالسمن؛ وتُغرس في كُل واحدة حبة من الفُستق لإعطاء طعم أفضل (مُمكن سوداني أو زبيب).

٣ ــ بعد ذلك نضعها في فُرن ذو درجة حرارة هادئة (حوالي ١٥٠ درجة تقريباً) حتى تكتسب اللون الوردي من أسفلها؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

كعك بالملبن

المقادير : ـ

١ ــ كيلو دقيق أبيض منخول. ٢ ــ ٤٠٠ جرام سمن بلدي. ٣ ــ ٥٠ جرام سُكر ناعم للعجين. ٤ ــ ماء دافئ للعجن. ٥ ــ ملعقة سمسم. ٦ ــ ملعقة خميرة جافة.

٧ ــ ٢٥٠ جرام ملبن للحشو؛ كما ويُمكن استبداله بالعجمية؛ أو العجوة؛ أو بأي مكسرات ترغبين فيها.

الطريقة : ـ

١ ــ تُوضع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر مع ملعقة سُكر وتُقلب حتى تنشط؛ ويُوضع الدقيق بوعاء واسع مع السُكر؛ والسمسم؛ ويُقلب بملعقة خشبية.

٢ ــ ثُم يُوضع السمن في وعاء؛ ويُرفع على النار حتى يسخن السمن؛ وبعدها يُضاف إلى خليط الدقيق ويُقلب جيداً.

٣ ــ تُضاف الخميرة إلي الخليط ويتم العجن بالماء حتى يصير عجين لين مُتماسك؛ كما ويُمكن إضافة ماء آخر حسب الرغبة.

٤ ــ ثُم نأخذ من العجين قطعة في حجم البيضة وتُفرد بين الكفين؛ ويُوضع بالوسط قطعة من الملبن ويُطوى بين اليد.

٥ ــ يُوضع في قوالب خاصة لنقش الرسمات على الكعك بعد دهنها بالدقيق كُل مرة حتى ينتهي العجين؛ ويُوضع الكعك في الصينية المُعدة لدخول الفُرن؛ ويتم وضع الصينية في فُرن عالي الحرارة حوالي ٢٠٠ درجة تقريباً حتى يحمر الوجه؛ ويُترك ليبرد؛ ويُقدم مرشوشاً بالسُكر الناعم؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

كيكة بالكاكاو

المقادير : ـ

١ ــ ثلاثة أكواب دقيق. ٢ ــ كُوب واحد سُكر. ٣ ــ كوبا سمن أو زُبد. ٤ ــ ٦ بيضات. ٥ ــ بيكنج بودر. ٦ ــ فانيليا. ٧ ــ ثلاثة أربع كوب لبن. ٨ ــ مقدار مُناسب من الزبيب.

مقادير صلصة الشيكولاتة : ـ

١ــ نصف كوب زُبد. ٢ــ سُكر بودرة. ٣ــ أربع بيضات. ٤ ــ قالب شيكولاتة خام. ٥ ــ أربع ملاعق كاكاو. ٦ ــ كريز. ٧ ــ كريم شانتيه. ٨ ــ كوب لبن.

الطريقة : ـ

١ ــ نُحضر وعاء عميق ثُم نضع به الزُبد ونخفقها جيداً حتى تذوب؛ ونضع السُكر والبيض؛ بيضة بيضة مع الخفق المُستمر.

٢ ــ ثُم نضع الفانيليا واللبن والدقيق والبيكنج بودر ونخفقهم جيداً؛ ثُم نُحضر قالب وندهنه بالزُبد؛ ونرش دقيق؛ ثُم نضع العجين؛ ثُم نضع الزبيب بعد نقعه في ماء بارد؛ ثُم نُدخله الفُرن في نار حامية لمُدة عشر دقائق؛ ثُم نهدي النار.

٣ ــ الآن نضع صوص الشيكولاتة ونضع البيض في إناء؛ ونضع الفانيليا وسُكر البودرة؛ ونضع الشيكولاتة الخام بعد تذويبها في حمام مائي؛ وتُخفق جيداً؛ ثُم نضع الزُبد وتُخفق جيداً؛ ثُم نُدخلها الثلاجة.

٤ ــ نُحرج الكيكة من الفُرن؛ ونتركها تبرد قليلا؛ ونضع عليها صوص الشيكولاتة ونُجملها بالكريز والكريم شانتيه والفُستق.

شعرية بالمانجو

المقادير :-

١ــ شعرية. ٢ــ سمن. ٣ــ بيض. ٤ــ سُكر. ٥ــ زُبد. ٦ــ فاكهة الموسم. ٧ــ مانجة مُجففة. ٨ ــ تين مُجفف. ٩ ــ مشمش مُجفف منقوع في ماء للتليين.

الطريقة :-

١ ــ نُحضر الشعرية ثُم نحمرها في السمن حتى يكون لونها مائل للبُني.

٢ ــ نضع الشعرية في قالب كيكة صغيرة؛ ونضع نصف الكمية ونضغط عليها جيداً؛ ثُم نضع الفاكهة بعد تشويحها في الماء لكي تلين قليلاً؛ ثُم نضغط جيداً؛ ثُم نضع الكمية الباقية من الشعرية.

٣ ــ نُحضر البيضة؛ ثُم نخفقها بالسُكر؛ ثُم نضعها على الشعرية؛ ونضع الزُبد؛ ونضغط جيداً؛ ثُم نُدخلها الفُرن لمُدة ١٠ دقائق؛ وبعد خروجها نضعها في الثلاجة.

٤ ــ عند التقديم نُقطعها مثل الكيكة أو الجاتوه؛ ثُم نضع على الوجه بعض من الفاكهة المقطعة وذلك للتزيين والتجميل؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

الزلابيه

المقادير : -

١ــ ٢ كوب دقيق. ٢ ــ ذرة ملح. ٣ ــ قطعة خميرة في حجم حبة عين الجمل. ٤ ــ معلقة صغيرة سُكر. ٥ ــ ماء دافئ للعجن (حوالي ٢ كوب). ٦ ــ مقدار من شراب الحلوى الشرقية. ٧ ــ زيت غزير للتحمير.

الطريقة : -

١ ــ تتبع نفس الطريقة السابقة في عمل لقمة القاضي مع اختلاف بسيط كما يلي.

٢ ــ بما أن الزلابيه يستحب أن تكون طرية بعكس لقمة القاضي فلا يضاف إليها عسل البطاطس.

٣ ــ تُقطع الزلابيه كبيرة نوعاً عن لقمة القاضي وذلك باستعمال معلقة كبيرة بدلاً من المعلقة الصغيرة.

٤ ــ يجب أن يكون التحمير علي نار هادئة نوعاً عن تحمير لقمة القاضي.

٥ ــ تغمر في الشراب البارد وتُقدم كما هو متبع في لقمة القاضي.

أم علي

المقادير : -

أولا : مقادير الرقاق : -

١ــ نصف كيلو دقيق. ٢ــ ذرة ملح. ٣ــ رُبع كيلو زُبد. ٤ــ ماء. ٥ــ ٥بيضات.

ثانيا : مقادير الطبق : -

١ ــ مقدار من الرقاق السابق. ٢ ــ كيلو لبن. ٣ ــ مكسرات مُتنوعة مفرية خشنة أو سوداني مفري خشن؛ وزبيب. ٤ ــ قشدة أو كريم شانتيه.

طريقة عمل الرقاق : ـ

١ــ يُنخل الدقيق مع الملح وتُعمل حُفرة في وسط الدقيق ويُصب فيها البيض والماء ثُم يبدأ العجن بلف البيض والماء مع الدقيق بخفة حتى نحصل علي عجينة يابسة نوعاً ما وصالحة للفرد.

٢ ــ تُفرد العجينة علي شكل مُستطيل سُمكه نصف سم تقريباً.

٣ ــ يُفرد مقدار الزُبد علي الفطيرة؛ ثُم تُطبق وتُفرد عدة مرات علي أن تُترك الفطيرة لتستريح في مكان بارد بين كُل مرتين لمُدة عشر دقائق.

٤ ــ تُفرد الفطيرة؛ ثُم تُقطع إلى مُستطيلات؛ ثُم تُوضع في فُرن مُتوسط الحرارة حتى تجف.

طريقة عمل الطبق : ـ

١ ــ يُكسر الرقاق المُعد السابق لقطع صغيرة؛ ثُم يُوضع في طبق فُرن (بايركس) مدهون بالزُبد؛ ويُوضع في طبقات مُتبادلة مع المكسرات المفرية غليظاً والزبيب.

٢ ــ يُسقي الطبق بمقدار اللبن المغلي؛ ثُم تُوضع طبقة من القشدة أو الكريم شانتيه؛ ثُم يُترك حتى يتشرب اللبن (حوالي رُبع ساعة).

٣ ــ يُرش السطح بقليل من السمن السائح؛ ويدخل فُرن ساخن حتى يُحمر الوجه؛ ثُم يُقدم بنفس القالب ومعه لبن ساخن مُحلي حسب الرغبة.

الروانه

١ــ كوب ورُبع الكوب دقيق. ٢ــ كوب سُكر. ٣ــ نصف كُوب دقيق سميط. ٤ ــ ٦ بيضات. ٥ ــ فانيليا؛ ومعلقة صغيرة بيكنج بودر. ٦ ــ ملعقتان كبيرتان سمن. ٧ ــ مقدار من شراب الحلوى الشرقية.

الطريقة : ـ

١ ــ تُعمل كيكة بالطريقة الإسفنجية أي يُخفق البيض؛ مع السكر حتى درجة الشريط وتُضاف إليه الفانيليا.

٢ ــ يُخلط الدقيق بدقيق السميط والبيكنج بودر وينخل؛ ثُم يُضاف تدريجياً لخليط البيض بالسكر السابق ويُخلط بخفة جيداً؛ ثُم يُصب في صينية مدهونة ومبطنة بالدقيق.

٣ ــ تُخبز الكيكة في فرن حار نوعاً؛ ثُم تُترك حتى تُصبح دافئة.

٤ ــ تُسقي الصينية وهي دافئة بالشراب الدافئ؛ ثُم تُترك لتبُرد تماماً.

٥ ــ تُقلب علي طبق التقديم المناسب ويُرش السطح بجوز الهند وتقدم.

مهلبية البرتقال

المقادير : ـ

١ ــ ٢ كوب عصير بُرتقال. ٢ ــ ٢ ملعقة كبيرة نشا. ٣ ــ نصف كوب عصير جزر اصفر. ٤ ــ ٣ ملاعق سكر كبيرة. ٥ ــ مكسرات وجوز هند للتجميل.

الطريقة : ـ

١ ــ يُسلق الجزر الأصفر بعد غسله جيداً؛ ثُم يُضرب في الخلاط.

٢ ــ يُضاف الجزر المخفوق السابق لعصير البرتقال والسكر ويُخلط الجميع؛ ثُم يُرفع علي نار هادئة؛ ويُفكك النشا بقليل من الماء؛ ويُضاف لخليط البُرتقال والجزر مع التقليب علي نار هادئة حتى يُغلظ القوام.

٣ ــ تُصب المهلبية بالأطباق الخاصة وتُزين بالمكسرات وجوز الهند وتُقدم مُثلجة.

ملحوظة : ـ مهلبية البُرتقال بديلة لقمر الدين لأنها تُعطي نفس الطعم والقيمة الغذائية.

كل واشكر

المقادير : ـ

١ ـ نصف كيلو جلاش. ٢ ـ نصف كُوب سمن. ٣ ـ مقدار من شراب الحلوى الشرقية.

للحشو : ـ

مكسرات مفرية غليظا تُخلط بجوز الهند المبشور وقليل من السكر وقليل من الفانيليا أو ماء الورد.

الطريقة : ـ

١ ـ تُفرد من ٤ ـ ٥ من رقائق الجلاش واحدة واحدة ليتخللها الهواء.

٢ ـ يُوضع فوقها كمية من الحشو بطول الرقاق مع ترك مسافة من الحافة؛ ثُم يُبرم الجلاش علي شكل عصا.

٣ ـ يُكرر فرد الجلاش ولفها بالحشو حتى ينتهي مقدار الجلاش والحشو؛ ثُم يُوضع في الثلاجة لفترة (نصف ساعة).

٤ ـ يُقطع الجلاش الملفوف أصابع طولها حوالي ٤ سم.

٥ ـ تُرص الأصابع في صينية فرن مدهونة بالسمن؛ ثُم يُرش سطح الأصابع بالسمن السائح خفيفاً.

٦ ـ تُدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج ويُحمر قليلاً.

٧ ـ تُغمر الأصابع وهي ساخنة في الشراب البارد المُعد؛ ثُم تُصفي من الشراب وتُرص في طبق التقديم وتُجمل حسب الذوق والإمكانيات بالمكسرات وجوز الهند.

قراطيس القطايف بالكريمة

المقادير : ـ

تؤخذ نفس المقادير للقطايف بالمكسرات (علي أن يُستبدل حشو المكسرات بمقدار من الكريم باتسيير أو الكريم شانتيه.

الطريقة : ـ

١ ــ تُشكل القطايف علي شكل قرطاس وتُقفل الأطراف ببلها بالماء ويضغط عليها حتى تلتصق.

٢ ــ تُحمر القراطيس في الزيت المقدوح كما سبق في القطايف بالمكسرات؛ ثُم تُسقي أيضا بالشراب.

٣ ــ تُنشل من الشراب وتُترك لتبُرد؛ ثُم تملئ القراطيس بقمع التزيين المنقوش بالكريم باتسيير أو الكريم شانتيه.

٤ ــ تُرس في طبق التقديم بشكل جميل وتُقدم.

البغاشة

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو دقيق. ٢ ــ ذرة ملح. ٣ ــ ماء للعجن. ٤ ــ مقدار من شراب الحلوى. ٥ ــ نشا لفرد العجين.

الطريقة : ـ

١ ــ يُنخل الدقيق مع الملح؛ ثُم يُعجن بالماء تدرجياً حتى نحصل علي عجينة متوسطة الليونة ويُمكن فردها؛ ثُم تُشكل العجينة علي هيئة اسطوانة وتُلف في ورقة مدهونة وتُترك في مكان بارد متجدد الهواء لمدة ربع ساعة.

٢ ــ تُقطع اسطوانة العجين السابقة إلى أربع قطع متساوية.
٣ ــ تُفرد هذه القطع علي رخامة مرشوشة بالنشا إلى مستطيل سمكه ٢ سم بعد وضع القطع فوق بعضها وبينها رشة خفيفة من النشا.
٤ ــ تُقطع بواسطة عجلة العجين المشرشرة (روليت) إلى مكعبات أو مستطيلات أو دوائر.
٥ ــ تُرص البغاشة علي صينية فرن مدهونة جيداً؛ ثُم يُرش السطح بالسمن السائح؛ ثُم تُدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
٦ ــ تُسقي وهي ساخنة بالشراب البارد وتُرص في طبق التقديم بشكل جميل.

صينية الكنافة بالمهلبية

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو كنافة. ٢ــ كوب سمن. ٣ ــ مهلبية سميكة للحشو؛ (لبن ونشا فقط). ٤ــ نصف مقدار من شراب الحلوى الشرقية.

الطريقة : ـ

١ ــ تُفكك الكنافة جيداً بقليل من السمن وقليل من السُكر وتُفرك جيداً لتوزيع السمن والسكر.
٢ ــ يُوضع نصف الكنافة المُعدة السابقة في صينية مدهونة جيداً بالسمن وتُكبس أي تضغط عليها جيداً؛ ثُم يُوضع داخلها صينية اصغر ويضغط عليها بقوة.
٣ ــ تُوضع المهلبية المُعدة فوق الكنافة السابقة علماً بأن تُعد المهلبية بالنشا واللبن فقط دون استعمال سكر.
٤ ــ يُوضع فوق الحشو (المهلبية) النصف الباقي من الكنافة (بند ١) وتكبس أيضا بقوة بنفس الطريقة السابقة.

٥ ــ يُرش باقي السمن السائح؛ ثم تُدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر السطح.

٦ ــ تُسقي صينية الكنافة بمجرد خروجها من الفرن بالشراب البارد وتُترك حتى تتشرب تماماً وتُبرد؛ ثم تُقلب في طبق التقديم وتقدم.

صينية الكنافة بالجبنة

المقادير : ـ

نفس المقادير لصينية الكنافة بالمهلبية علي أن يستبدل المهلبية بربع كيلو جبنة راكوتا (بدون ملح).

الطريقة : ـ

تتبع نفس الطريقة المتبعة في عمل صينية الكنافة بالمهلبية السابقة فقط تهرس الجبنة الراكوتا مع ملعقة من السمن أو الزبد وتحشي بها الكنافة بدلا من المهلبية السميكة وتتمم كما سبق.

صينية الكنافة بالكريم باتسيير

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو كنافة. ٢ ــ ربع كيلو سمن. ٣ ــ مقدار من الكريم باستير. ٤ــ مقدار من شراب الحلوى الشرقية. ٥ــ بعض من فاكهة الموسم. ٦ ــ كريم شانتيه.

الطريقة : ـ

١ ــ تُفكك الكنافة؛ ثم يُضاف إليها مقدار من السمن الساخن.

٢ ــ يُوضع نصف مقدار الكنافة في صينية مدهونة جيداً ويُضغط عليها جيداً (كما سبق في الكنافة بالمهلبية)؛ ثُم يُوضع الكريم باتسيير وقد يُضاف معه بعض من فاكهة الموسم المُقطعة.

٣ ــ يُوضع النصف الثاني للكنافة فوق حشو الكريم باتسيير ويُضغط عليه أيضاً؛ ثُم يُرش السطح بباقي السمن وتُدخل في فرن متوسط الحرارة لتنضج ويُحمر السطح.

٤ ــ تُسقي وهي ساخنة بالشراب البارد وتُترك فترة حتى تتشرب جيداً؛ ثُم تُقلب علي طبق التقديم.

٥ ــ تُجمل بوردات من الكريم شانتيه ووحدات من فاكهة الموسم وتُقدم.

الكنافة بالجلاش

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو كنافة. ٢ ــ نصف كيلو جلاش طازج. ٣ ــ مقدار من الكريم باتسيير. ٤ ــ نصف مقدار من شراب الحلوى الشرقية. ٥ ــ سمن.

الطريقة : ـ

١ ــ تُدهن صينية أو قالب بالسمن؛ ثُم تُبطن بالجلاش (القاع والجوانب)؛ بحيث يزيد الجلاش عن الجوانب.

٢ ــ تُفكك الكنافة وتُرش بالسمن الساخن (قد يضاف لها قليل من الماء)؛ ثُم يُوضع نصفها في الصينية المُبطنة بالجلاش ويُضغط عليها (كما سبق).

٣ ــ يُوضع الحشو المُستعمل حسب الرغبة (كريم باتسيير أو مهلبية الحشو السميكة أو مكسرات)؛ ثُم يُوضع النصف الثاني من الكنافة مع الضغط.

٤ ــ تُغطي بالجلاش الزائد من الجوانب ويُوضع باقي الجلاش علي السطح؛ ثُم تُرش بالسمن السائح.

٥ ــ تُدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويُحمر السطح.

٦ ــ تُسقي وهي ساخنة بالشراب البارد وتُترك لتبرد تماماً؛ ثُم تُقلب في طبق التقديم أو تُقطع وتقدم.

صينية القرع العسلي

المقادير : ـ

١ ــ كيلو قرع عسلي استامبولي. ٢ ــ كوب ماء. ٣ ــ نصف كيلو سكر سنترفيش. ٤ ــ ملعقتان كبيرة بقسماط ناعم. ٥ ــ مقدار من الصلصة البيضاء (صلصة الباشميل). ٦ ــ بيضتان. ٧ ــ ماء ورد أو فانيليا.

للحشو : ـ

١ ــ مكسرات مفرية غليظة أو سوداني مفري. ٢ ــ زبيب. ٣ ــ سكر سنترفيش. ٤ ــ ماء ورد.

الطريقة : ـ

١ ــ يقشر القرع ويقطع شرائح أو مكعبات ثم يوضع في قليل من الماء والسكر ويرفع علي نار هادئة حتى ينضج ثم يصفي من ماء السلق.

٢ ــ تخلط مقادير الحشو مع بعضها ويضاف إليها ماء الورد أو الفانيليا.

٣ ــ يضاف البيض للصلصة البيضاء المعدة وكذلك الفانيليا أو ماء الورد وتحلي بالسكر.

٤ ــ يضاف نصف مقدار الصلصة البيضاء إلى القرع المسلوق؛ ثُم يُخلط جيداً.

٥ ــ ندهن صينية بالسمن السائح جيدا ثم تبطن بالبقسماط الناعم ثم يصب فيها ربع مقدار القرع المخلوط بالصلصة البيضاء السابق (بند ٤) ويساوي جيداً.

٦ ــ ضعي الحشو المُعد؛ ثم النصف الباقي من القرع ويساوي السطح جيدا ثم يوضع باقي المقدار الصلصة البيضاء المتبقي بحيث يغطي السطح تماما ثم يرش بالبقسماط الناعم ويرش فوقه قليل من السمن السائح علي الوجه.

٧ ــ تزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ثم تقدم ساخنه أو باردة بعد تقطيعها.

عاشورا

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو قمح مقشور. ٢ ــ نصف كيلو سُكر. ٣ ــ من ملعقتان كبيرتان نشا. ٤ ــ مكسرات مفرية غليظا أو سوداني. ٥ ــ جوز هند مبشور. ٦ ــ قرفة ناعمة. ٧ ــ فانيليا أو ماء الورد.

الطريقة : ـ

١ ــ ينقي القمح ويغسل جيداً؛ ثم ينقع في الماء البارد لمُدة ١٢ ساعة؛ ثُم يُصفي من ماء النقع ويضاف إليه ماء كاف ويرفع علي النار حتى يغلي (لمُدة ساعة) أو حتى ينضج القمح.

٢ ــ يؤخذ نصف مقدار القمح الناضج السابق ويضرب في الخلاط ثم يصفي من مُصفاة الطماطم ثم يضاف لنصف القمح الباقي الغير مصفي ويحلي بالسكر.

٣ ــ يُفكك النشا أو الكورن فلور بقليل من الماء البارد؛ ثُم يُضاف إلي القمح المُعد السابق في ويُقلب علي النار حتى يغلظ قوامه وبعدها يرفع مع علي النار ويضاف إليه ماء الورد أو الفانيليا.

٤ ــ يُقدم في أطباق التقديم المُناسبة ويثلج ثُم تُزين الأطباق بالمكسرات أو السوداني والقرفة الناعمة.

ملحوظة : ــ يُمكن إضافة جزء من المكسرات المفرية وجوز الهند للقمح الناضج وتُقلب جيدا قبل الغرف.

البسبوسة

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو دقيق سميد ناعم. ٢ ــ كوب سكر سنترفيش. ٣ ــ ثلاث ملاعق كبيرة سمن جامد. ٤ ــ كوب زبادي. ٥ ــ كوب لبن حليب (حسب سمك العجينة). ٦ ــ ربع ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم. ٧ ــ ثلاث ملاعق كبيرة سمن سائح للسطح. ٨ ــ لوز مقشور محمص أو بندق محمص للوجه.

مقادير الشربات : ــ ١ ــ كوبان سكر. ٢ ــ كوبان ماء. ٣ ــ ماء ورد أو فانيليا.

ملحوظة : لا يستعمل عصير الليمون.

طريقة عمل الشربات : ـ

١ ــ يضاف السكر لماء ويرفع علي نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر تماما.

٢ ــ تقوي النار حتى يغلي المحلول لبضع ثوان ثم يرفع في الحال بعيدا عن النار.

٣ يضاف ماء الورد أو الفانيليا ويستعمل وهو ساخن.

الطريقة : ـ

١ ــ تدهن صينية أو صاج فرن دهنا جيدا بالسمن السائح ثم ترش بالبقسماط النعم (أو بجزء من دقيق السميد خارج المقدار).

٢ ــ تضاف جميع المقادير لبعضها وتخلط جيدا ثم يضاف اللبن تدريجيا حتى نحصل علي عجينة لينة نوعا ثم تصب في الصينية المعدة ويساوي السطح.

٣ ــ يرش السمن السائح أيضا يزخرف بالبندق أو اللوز المحمص.

٤ ــ تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطح جيدا (غامق)

٥ ــ تقطع معينات أو حسب الرغبة وتسقي بمجرد خروجها من الفرن بالشراب الساخن وتترك حتى تتشرب.

٦ ــ تقدم ساخنة أو باردة مع القشدة الطازجة أو حسب الرغبة.

ملحوظة : ـ يُستحب نضج البسبوسة أن يكون زيادة أي اللون احمر غامق.

البسبوسة الاقتصادية

المقادير : ـ

١ ــ كوبان من دقيق السميد. ٢ ــ كوب سكر سنترفيش. ٣ ــ كوب زبادي مخمر. ٤ــ ملعقة كبيرة سمن. ٥ــ نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ٦ ــ طحينة بيضاء. ٧ ــ فانليليا.

طريقة عمل الشرابات : ـ ١ ــ كوب ونصف سكر. ٢ ــ كوب ماء.

الطريقة : ـ

١ ــ يضاف السكر للزبادي ويرب جيدا حتى يذوب السكر ثم يضاف مسحوق البيكنج بودر.

٢ ــ يضاف دقيق السميد للخليط السابق بحيث نحصل علي عجينة تميل للسيولة نوعا (قد يستعمل اللبن لتجفيف العجينة إذا لزم الأمر).

٢ ــ تدهن صينية بالطحينة دهناً خفيفاً.

٤ ــ يصب المزيج في الصينية وترج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه.

٥ ــ يعمل الشاب ويضاف إليه السمن والفانيليا.

٦ ــ تسقي البسبوسة بالشراب بمجرد خروجها من الفرن أي البسبوسة ساخنة والشراب ساخن.

٧ ــ تترك حتى تتشرب وتبرد وتجمل بالقشدة وتقدم.

المشبك

المقادير : ـ

١ــ كوب دقيق. ٢ــ ثلاثة أرباع كوب لبن. ٣ ــ بيضة. ٤ ــ فانيليا. ٥ ــ نصف ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر. ٦ ــ نصف مقدار من شراب الحلوى الشرقية.

الطريقة : ـ

١ ــ يضاف مسحوق البيكنج بودر لدقيق وينخل.

٢ ــ يضاف البيض إلى اللبن ويمزج جيدا.

٣ ــ يضاف خليط الدقيق والبيكنج بورد إلى خليط البيض واللبن ويمزج حتى نحصل علي خليط غليظ القوام.

٤ ــ يقطع بواسطة آلة المشبك المغموسة في الزيت البارد أو ببلبة رفيعة ثم يغمر في عجينة المشبك.

٥ ــ تقدح كمية من الزيت في وعاء عميق (تحمير غزير) وتغمر فيه عدة المشبك المغمورة في الخليط سابقا مع هزها خفيفا للميم واليسار حتى ينفصل منها المشبك ويحمر.

٦ ــ يصفي من الزيت ويغمر في الشراب البارد ثم يرص في طبق التقديم ويرش بالسكر البودرة ويقدم.

شكلمة البطاطا

المقادير : ـ

١ ــ نصف كيلو بطاطا مسلوقة ومهروسة. ٢ ــ بيضة. ٣ ــ ٢ملعقة كبيرة عسل نحل. ٤ ــ نصف ملعقة صغيرة قرفة ناعمة.

للتجميل : ـ لارنج مسكر. ؛ جوز هند مبشور.

الطريقة : ـ

١ ــ تخلط البطاطا المسلوقة والمهروسة بجميع المقادير خلطا جيداً.

٢ ــ تدهن الصينية جيداً بالسمن وتبطن بالدقيق.

٣ ــ يُشكل خليط البطاطا حسب الرغبة؛ وتُجمل بقطع صغيرة من اللارنج المسكر بعد دحرجتها علي جوز الهند المبشور.

٤ ــ تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه.

صينية البطاطا

المقادير : ـ

١ ــ ٢ كيلو بطاطا مسلوقة نصف سلق. ٢ ــ ٣ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور.

٣ ــ ملعقتان كبيرتان زبيب. ٤ ــ ٢ملعقة كبيرة مكسرات محمصة ومفرية. ٥ ــ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة. ٦ ــ نصف مقدار من شراب الحلوى الشرقية.

الطريقة : ـ

١ ــ تُقشر البطاطا المسلوقة نصف سلق؛ ثم تقطع حلقات سمك نصف سم تقريباً.

٢ ــ تدهن صينية بالسمن السائح ويرص فيها نصف كمية البطاطا بحيث لا تترك فجوات بين حلقات البطاطا.

٣ ــ يرش الزبيب والمكسرات ونصف مقدار جوز الهند ونصف كمية القرفة الناعمة طبقة فوق البطاطا.

٤ ــ يُوضع النصف الثاني من حلقات البطاطا فوق الحشو مع مراعاة عدم ترك فجوات بين حلقات البطاطا.

٥ ــ تُسقي بمقدار الشراب؛ ثُم يرش باقي جوز الهند المبشور والقرفة الناعمة علي السطح ويرش قليل من السمن السائح.

٦ ــ تزج في فرن متوسط الحرارة حتى يكتمل نضج البطاطا ويحمر السطح ثم تترك لتبرد وقد تثلج؛ ثُم تقدم علي مفرش دانتيل.

ملحوظة : ـ هذا الصنف يشبه في طعم المارون جلاسيه.

سلطة البرتقال بالقرفة

المقادير : ـ

١ ــ ٣ برتقالات كبيرات. ٢ ــ ٢ ملاعق كبيرة ماء زهر. ٣ ــ ملعقة كبيرة سكر بودرة. ٤ ــ ملعقة صغيرة قرفة. ٥ ــ عودا نعناع أخضر للزينة.

الطريقة : ـ

١ ــ يقشر البرتقال مع إزالة القشرة البيضاء الداخلية ثم يقطع إلى حلقات رفيعة بواسطة سكين حاد مع إزالة البذور.

٢ ــ توضع حلقات البرتقال في أربعة أطباق تقديم بطريقة مسطحة وترش بماء الزهر المخلوط بالسكر ومسحوق القرفة؛ ويُزين كُل طبق بأوراق النعناع الأخضر.

المحتويات

م	الموضوعات	أرقام الصفحات
١ ـ	المقدمة.	٣
٢ ـ	عيش السرايا بالفستق الحلبي.	٥
٣ ـ	كنافة شعر بالقشدة.	٦
٤ ـ	قطائف بالقشدة.	٧
٥ ـ	جلاش بالفستق الحلبي.	٨
٦ ـ	مهلبية بالمستكة.	٩
٧ ـ	فطيرة بالبندق والزنجبيل.	١٠
٨ ـ	بلح الشام بجوز الهند.	١٠
٩ ـ	فطيرة الزبد بالتمر.	١١
١٠ ـ	فطيرة باليانسون والشمر .	١٢
١١ ـ	قوالب التمر بجوز الهند.	١٣
١٢ ـ	بسبوسة بالبسكويت والقشدة .	١٤
١٣ ـ	بقلاوة بالشربات.	١٥
١٤ ـ	حلوي العسل بالشيكولاته.	١٦
١٥ ـ	حلوي بالمربي.	١٧
١٦ ـ	بيتي فور.	١٧
١٧ ـ	مربة الورد.	١٨
١٨ ـ	كسكسي باللبن.	١٩
١٩ ـ	لقمة القاضي بالشربات.	٢٠
٢٠ ـ	بسبوسة باللوز.	٢١
٢١ ـ	بسكويت بالليمون ولقرفة.	٢١
٢٢ ـ	حلوي بالزعفران.	٢٢
٢٣ ـ		٢٧
٢٤ ـ	حلوي البرتقال بالنعناع الأخضر.	٢٣
٢٥ ـ	خبز بالعسل.	٢٤
٢٦ ـ	عجينه بالجوز والبلح.	٢٥
٢٧ ـ	سلطة فاكهة بالعسل الأبيض.	٢٥
٢٨ ـ	مهلبية بالفواكه .	٢٦
٢٩ ـ	كيكة بالشيكولاتة .	٢٦
٣٠ ـ	كيكة بالمشمش.	٢٧
٣١ ـ	أرز بالمشمش وجوز الطيب.	٢٨

www.rewity.com/vb سنو وايت

٣٢ ـ	توست بالكريز.	٢٩
٣٣ ـ	عيش السرايا بالقشدة.	٣٠
٣٤ ـ	بسبوسة بجوز الهند	٣٠
٣٥ ـ	كنافة باللبن.	٣١
٣٦ ـ	حلوي بحبة البركة.	٣٢
٣٧ ـ	كيكة بالقرنفل.	٣٣
٣٨ ـ	حلوى بالفستق.	٣٤
٣٩ ـ	عجينه المكرونة بالسكر.	٣٤
٤٠ ـ	مكرونة بالكريمة.	٣٥
٤١ ـ	جبنة بالقشطة.	٣٦
٤٢ ـ	كنافة بالقشطة والفستق.	٣٧
٤٣ ـ	بلح بجوز الهند.	٣٨
٤٤ ـ	لبن الزبادي بالجيلاتين.	٣٩
٤٥ ـ	بالوظة بالزبيب والمكسرات.	٣٩
٤٦ ـ	قمر الدين بالمكسرات.	٤٠
٤٧ ـ	مهلبية بالقرفة.	٤٠
٤٨ ـ	أرز باللبن بالمكسرات.	٤١
٤٩ ـ	أرز بالقراصيا.	٤٢
٤٩	أرز بالكراملة.	٤٢
٥٠	كرات الأرز بالبقسماط	٤٣
٥١	أصابع الجُلاش بالمهلبية.	٤٤
٥٢	جلاش باللبن.	٤٤
٥٣	قطايف بالمكسرات	٤٥
٥٤	أصابع الكنافة بالكريمة.	٤٦
٥٥	بسكويت بالكاكاو.	٤٧
٥٦	بسكويت النشا.	٤٧
٥٧	كعكة المشمش.	٤٨
٥٨	الكليجة العربية.	٤٨
٥٩	بيتي فور.. سريع.	٤٩
٦٠	بسكويت اليانسون.	٤٩
٦١	بسكوت اليانسون.	٥٠
٦٢	بسكويت الفستق.	٥٠
٦٣	بسكويت القرفة بالسكر البودرة.	٥١
٦٤	بسكويت جـوز الهند.	٥٢

٦٥	البسكويت بالنسكافيه.	٥٣
٦٦	كرات البسكويت بالشيكولا.	٥٣
٦٧	مقادير عجينة البسكويت .	٥٤
٦٨	الكليوة.	٥٥
٦٩	فطيرة المربى اللذيذة.	٥٥
٧٠	كيكة الموز.	٥٦
٧١	كيكة الأناناس.	٥٦
٧٢	الكنافة الملفوفة بالفستق المُحمص.	٥٧
٧٣	كنافة بماء الورد.	٥٧
٧٤	معمولة بالجوز السري.	٥٨
٧٥	قرع العسل بالصلصة.	٥٩
٧٦	غريبة بالزبيب.	٦٠
٧٧	كعك بالملبن.	٦١
٧٨	كيكة بالكاكاو.	٦٢
٧٩	شعرية بالمانجو.	٦٣
٨٠	الزلابيه.	٦٤
٨١	أم علي.	٦٤
٨٢	الروانه.	٦٥
٨٣	مهلبية البرتقال.	٦٦
٨٤	كل واشكر.	٦٧
٨٥	قراطيس القطايف بالكريمة.	٦٨
٨٦	البغاشة.	٦٨
٨٧	صينية الكنافة بالمهلبية.	٦٩
٨٨	صينية الكنافة بالجبنة.	٧٠
٨٩	صينية الكنافة بالكريم باتسيير.	٧٠
٩٠	الكنافة بالجلاش.	٧١
٩١	صينية القرع العسلي.	٧٢
٩٢	عاشورا.	٧٣
٩٣	البسبوسة.	٧٤
٩٤	البسبوسة الاقتصادية.	٧٥
٩٥	المشبك.	٧٦
٩٦	شكلمة البطاطا.	٧٧
٩٧	سلطة البرتقال بالقرفة.	٧٧
٩٨	الفهرس.	٧٨

www.rewity.com/vb سنو وايت

منتديات روايتي
للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد مجلة فتافيت الأصلية والكاملة

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد مجلة فتافيت الأصلية والكاملة
منتديات روايتي
للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb